Piero Pittaro

L'EDITORIALE

BUON VINITALY

PREDICHE INUTILI? DIAMOCI UNA MOSSA

Il mondo dell'agricoltura è in crisi profonda, sembra proprio di assistere alla sua disfatta. Il settore zootecnico, lo leggiamo ogni giorno sui giornali, è agonizzante. Dopo "mucca pazza" ci mancava anche l'afta epizootica.

I frutteti non pareggiano le spese di produzione, sono in perdita netta. Il settore cerealicolo riesce a fare un debolissimo bilancio, solamente col contributo dell'U.E. Si salvano, con serie difficoltà, l'orticoltura, la floricoltura e qualche altro piccolo prodotto. Insomma crisi nera, anzi nerissima. Dove ancora si respira discretamente è nel vigneto e in cantina. Non che sia tutto rose e fiori; ma con tenacia, determinazione, professionalità e tanta tanta fatica si riesce a far quadrare i conti.

Ma attenzione, i segnali di crisi si avvertono già da parecchi mesi. Stanchezza del mercato interno. Difficoltà di quello estero. Presenza di nuovi vini concorrenziali da mercati lontani e via elencando.

Il male va curato ai primi sintomi. La diagnosi deve essere precoce, dicono i medici. Aspettare che il male avanzi crea problemi, talvolta irreversibili.

Il vino è ai primi sintomi di crisi. Dobbiamo prendere provvedimenti subito, tenere dritto l'albero quando è giovane, altrimenti si piega e non si raddrizza più. Come? Difficile rispondere. Noi produttori dobbiamo convincerci che dipende quasi tutto da noi. Non aspettiamoci ricette miracolose dalle pubbliche amministrazioni, dalle direttive politiche.

Dobbiamo essere più uniti per poter presentare progetti condivisi, oltre che precisi, documentati, circostanziati di ciò che vogliamo. E questi perseguire con tenacia e con lungimiranza, privilegiando il domani all'oggi, disposti a rinunciare a qualcosa adesso se il futuro promette tornaconti più sostanziosi. Non dovremmo avere indugi nel continuare la strada dell'eccellenza, anche se – man mano avanza – questa propone nuove e più ostiche difficoltà.

E allora diamoci una mossa.

Capisco che queste note sortiranno l'effetto delle famosissime "Prediche inutili" di einaudiana memoria. Ma almeno proviamoci. Il Vinitaly è un'occasione ghiotta, importante per l'immagine del vino.

Sfruttiamola al meglio, con unità d'intenti, parlando bene del vicino di casa, presentando la nostra migliore produzione con eleganza, disponibilità, gentilezza e professionalità.

Portiamo avanti (altra predica inutilissima!) il nostro gioiello di famiglia, il nome "FRIULI". Sotto questa "etichetta" dobbiamo ritrovarci e farci apprezzare per quello che siamo, rappresentiamo e ci viene riconosciuto. Un solo nome abbracci tutti, "tiri" tutti: È anche una questione di... marketing. Approfittiamo di questo Vinitaly per dare una svolta d'immagine a questa nostra terra. Non risolveremo tutto a Verona, ma almeno cominciamo.

Buon Vinitaly a tutti!

SOMM

Questa rivista è pubblicata
a cura dell'**ERSA** -
Ente Regionale per la Promozione
e lo Sviluppo dell'Agricoltura
del Friuli-Venezia Giulia

Presidente: Bruno Augusto Pinat.
Direttore: Paolo Marini

L'EDITORIALE

Direzione e redazione:
33100 UDINE
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
Telefoni: 0432 297068 /
0432 509394 / 0432 506097
Fax: 0432/510180

Direttore responsabile: PIERO PITTARO

Direttore editoriale: Andrea Cecchini

Coordinamento editoriale: Patrizia Novajra

Hanno collaborato:
Pino Clinanti, Giuseppe Longo

Comitato di redazione:
è composto da Bruno Augusto Pinat,
un rappresentante dei produttori viticoli,
uno dei produttori ittici,
e un rappresentate per ciascuno
dei seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Consorzio tutela del Formaggio Montasio
Consorzio tutela del Marchio Gubana
Consorzio tutela della Grappa Friulana

Progetto Grafico: Ferruccio Montanari
Impaginazione: Giovanna Bianchi

Fotografie e illustrazioni:
Archivio ERSA, Gabriele Crozzoli, pg. 43,
Alberto Lancia, pg. 44, Walter Menegaldo, pg. 40,
Marco Salteo, pg. 41
L'illustrazione di pg. 5 è opera di Giovanna Durì

Copertina: Foto panoramiche di Diego Cinello

Stampa e confezione:
Arti Grafiche Friulane

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XIX n. 1
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 20 dell'11 giugno 1983
Sped. abb. post. comma 20/c
art. 2 legge 662/96 - filiale di Udine
Chiuso in tipografia nel marzo 2001

INTERVISTA

SCIENZA

A R I O

IL VINO

EVENTI

L'arco alpino dal colle di Fagagna

AGENDA 1997

INTERVISTA A BRUNO AUGUSTO PINAT *presidente dell'ERSA*

IL SERVIZIO CHIMICO AGRARIO PER UN'AGRICOLTURA DI QUALITÀ

"Danni all'immagine? Li subisce chi, l'immagine, l'ha già offuscata" sbotta Augusto Pinat, cultore delle arditezze semantiche. L'incursione del 'popolo di Seattle' nel centro di ricerca dell'Ersa a Pozzuolo gli ha fatto l'effetto della puntura di una mosca sulla groppa d'un rinoceronte. "Hanno preso fischi per fiaschi" e così ripetendo Pinat mette una pietra tombale sopra l'eco spropositata prodotta da quello che, con il senno del dopo, è un incidente di percorso della causa ambientalista. Perché anche l'Ersa, gli Ogm – cioè gli organismi geneticamente modificati –, li ha banditi da quel dì. "Da più di tre anni" precisa Pinat.

Questo non vuol dire che l'Ersa abbia bandito la ricerca che, anzi, "non deve essere imbavagliata". Compresa quella svolta altrove proprio sugli Ogm, che Pinat segue come si spera tutti noi, "da persona attenta ai problemi della società". Con un tantino di preoccupazione perché "a questa ricerca manca il senso dell'etica, necessario per affrontare tematiche così nuove. La manipolazione genetica è infatti cosa diversa dalla selezione mirata al miglioramento di una pianta; quella ne incide invece l'essenza".

Nulla di nuovo sotto il sole: già Lucrezio – il grande poeta latino autore del "De rerum natura" (un poema ampiamente citato, ma raramente letto) - scriveva che "...naturam furca repelles, tamen usque recurret". Anche se calpestata – voleva dire – la natura ha il sopravvento; magari vendicandosi. Cos'altro sono le malattie sbattute oggi in prima pagina se non l'inquietante ritorsione della natura offesa? I greci parlavano di "ybris", il castigo che sanziona l'arroganza di quanti, alla maniera di Prometeo, ne scavalcano i limiti.

"La ricerca sugli Ogm – ammette il presidente dell'Ersa – ha nobili motivazioni: quanto più una pianta è resistente tanto meno ha bisogno di fitofarmaci. Ma sappiamo anche che, dietro l'angolo, è in agguato l'effetto indesiderato. Una pianta più resistente 'produce' infatti specie parassite più resistenti. È un circolo cieco, il classico cane che si morde la coda".

Ma c'è un secondo aspetto, più preoccupante; e si compendia nel fatto che "i ricercatori non ci dicono se si modificherà, e come, la soglia delle resistenze nell'uomo". Questo resta tuttora un inquietante interrogativo. Altro argomento è il discorso della stabilità genetica: "La biodiversità è il segreto della selezione delle specie; misconoscerla significa porre le premesse alla omologazione delle produzioni".

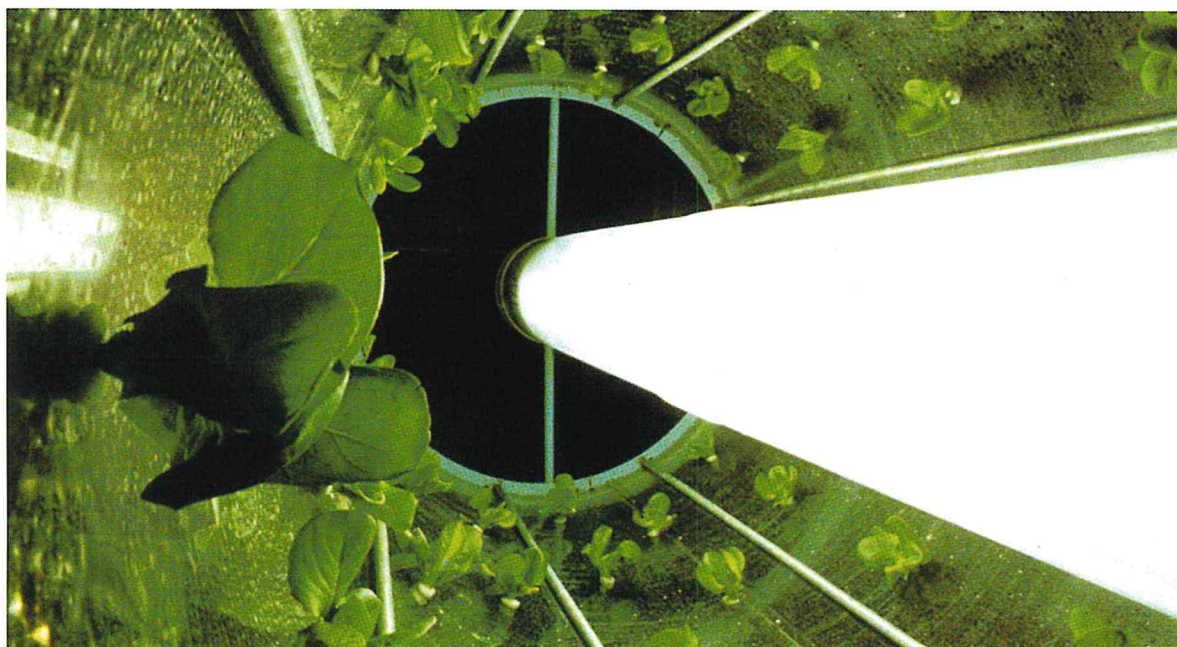
I sostenitori degli Ogm (ce ne sono, eccome, soprattutto in America, e soprattutto annidati nei consigli di amministrazione) sostengono che de-

belleranno la fame nel mondo... "Ma come, un terzo della popolazione mangia tre volte quello che dovrebbero mangiare i restanti due terzi...". Come dire: se i primi mangiassero meno, gli altri avrebbero di che cibarsi senza Ogm. "E poi, c'è chi ha osservato, cinicamente, che la fame è un deterrente alla sovrappopolazione nel terzo mondo". Ma sono discorsi che portano lontano... lontano dal 'focus' dell'Ersa, dai suoi obiettivi primari. Quali? "Noi riproponiamo un'agricoltura che rispetta le 'vocazionalità' del territorio".

In un'Europa che – compiacente e paradossale perché straparla di qualità a ogni spron battuto – permette al suo profondo Nord, vedi l'Inghilterra, di vinificare l'acqua, con zucchero a volontà per compensare un'uva superante a malapena i 5 gradi naturali, ed è la stessa Europa che ha fatto un pensierino agli Ogm nel vigneto, che senso ha imporsi in partenza una così pesante limitazione? Che senso ha, Pinat, questo sacrificio? Non è una sfida perduta, quella di confrontarsi con questi Paesi che hanno reintrodotto varietà di ibridi da incrocio interspecifico, cosa che ha una qualche attinenza con la manipolazione genetica? Non converrebbe spostare la competizione sul loro stesso piano; e vinca il migliore?

Da questo orecchio, Augusto Pinat non sente. Per lui gli innesti fatti a suo tempo per combattere peronospera o filossera, concettualmente opposti a quelli auspicati dagli alchimisti delle cantine, bastano e avanzano. Ai vinificatori posticci, Pinat risponde dando priorità al vigneto piuttosto che alla cantina. Anzi, al vigneto "biologico". La scelta non è un azzardo come potrebbe sembrare: "Abbiamo scoperto che le produzioni autoctone, sterminate dal boom economico degli Anni Sessanta, sono più resistenti. Nella civiltà del consumo e dello spreco, delle plastiche soffocanti, andiamo controcorrente recuperando, valorizzando e soprattutto caratterizzando".

Questa strada, impervia, ha dato già i suoi frutti. Copiosi e, soprattutto, sontuosi. Come la Ribolla, i Refoschi, il Picolit, il Verduzzo, il Pignolo, lo stesso Tocai, lo Schioppettino. Questo è il ventaglio di gioielli sciorinato dall'Ersa. "E questo è il nostro futuro". Soltanto questo? "Esattamente, soltanto questo". Sull'eccellenza della qualità come ragion d'essere dell'Ersa, Pinat infatti non transige: "Non mi interessa un'Ersa elemosiniere di contributi, un'Ersa amministrativa; mi interessa invece un'Ersa che fa ricerca per riscoprire ed esaltare l'agricoltura dei nostri nonni". I "nonni", appunto, contro gli Ogm, sarà una gran partita. Tutta da vedere... "Tutta da vincere"

Rosetta Bernardini

SCIENZA

CHI HA PAURA DELL' AGRICOLTURA TRANSGENICA

QUALI RISCHI E/O BENEFICI

Com'è noto le conoscenze scientifiche in campo genetico permettono oggi, senza troppa difficoltà, di isolare, identificare e ricombinare i geni di ogni specie vegetale e animale.

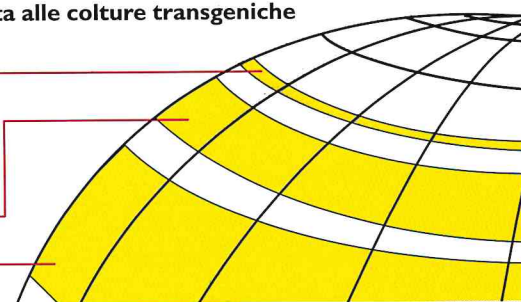
La modificazione genetica di un organismo in agricoltura, quindi, si basa principalmente su tecniche di ricombinazione del DNA, in modo che si possono creare varietà di piante con caratteristiche nuove, tra cui, in particolare la resistenza alle malattie ed i parassiti, aumento della resa produttiva, il miglioramento della qualità ed il minor impatto ambientale.

La nuova tecnologia può quindi essere di aiuto agli agricoltori e ad altri partecipanti nella catena alimentare, tra cui i consumatori e la società nel suo complesso dato che è in grado di:

- agire su uno specifico percorso del metabolismo dell'organismo, così da migliorarne l'efficienza, la qualità nutrizionale e le caratteristiche agronomiche;
- superare alcuni fattori quali l'intolleranza al caldo e/o al freddo;
- migliorare la resistenza agli insetti.

Dal punto di vista delle rese qualitative, si è calcolato che l'aumento medio è del 7/9%, mentre, a livello di costi produttivi, è stata calcolata una diminuzione media di circa 100.000 lire ad ettaro. Peraltro non si può escludere che le nuove tecnologie siano anche suscettibili di comportare rischi diretti o indiretti sia per la salute umana che per l'ambiente.

Il dibattito oggi, a livello normativo, ma anche più in generale sui mass media e nei vari convegni organizzati sia dall'industria che dalle associazioni ambientaliste e degli agricoltori, verte proprio su questo punto fondamentale: con quali metodologie identificare tali rischi e come controllarli, una volta identificati.

Le applicazioni biotecnologiche non possono pertanto essere accettate o rifiutate a priori nel loro insieme. In diverse parti del mondo i raccolti GM stanno diventando una normale pratica agricola. La biotecnologia, se applicata con criterio, può essere in grado di apportare dei benefici ai paesi con sistemi agricoli non ancora in via di sviluppo.

Al momento, in Europa, la Spagna è in testa per quanto riguarda la produzione del raccolto geneticamente modificato con circa 23.000 ha di mais GM piantato nel 1999. Seguono il Portogallo con 1.000 ha e la Germania con 300 ha.

Dal prospetto che segue si può valutare l'andamento dell'utilizzo delle colture transgeniche nel mondo.

Più specificamente questa è una sintesi sulle principali colture geneticamente modificate:

Mais. Nel 1998 sono stati investiti: in Spagna, circa 20.000 ettari di terreno e mais transgenico destinato alla commercializzazione e 2.000 ettari in Francia.

Attualmente, soltanto 4 delle 10 varietà di mais coltivate negli Stati Uniti sono autorizzate ai sensi della direttiva 90/220/CEE. Nel 1999 circa il 40% del mais statunitense sarà geneticamente modificato.

L'Unione Europea ha importato dagli Stati Uniti circa 2,7 tonnellate nel 96/97 e solo 0,1 milioni di tonnellate nel 97/98. Tale diminuzione è stata determinata dal fatto che il raccolto americano conteneva varietà non approvate dall'UE nel 1998.

A tal proposito, numerosi operatori statunitensi hanno recentemente annunciato di voler procedere ad una segregazione del mais GM al fine di soddisfare la domanda dei mercati europei ed asiatici.

Soia. Oltre il 50% della superficie degli Stati Uniti è stata investita a soia geneticamente modificata per il raccolto 1999. L'associazione americana della soia (AAS) ha chiesto alle società operanti nel settore del lavoro della biotecnologia di non immettere sui mercati soia non approvata dall'Unione Europea.

Circa il 60% dei prodotti alimentari confezionati contiene ingredienti a base di semi di soia. Ciò nonostante, l'attuale legislazione comunitaria non prevede l'etichettatura dell'olio vegetale ottenuto da colture GM.

Colza. In Canada, il 67% della superficie totale investite a colza contiene varietà GM, non pienamente autorizzate dall'Unione Europea.

QUADRO NORMATIVA

Nell'Unione Europea la normativa che sottende la sperimentazione e l'uso di prodotti geneticamente modificati in agricoltura si basa principalmente su due direttive ed un regolamento.

La Direttiva 90/22/CEE, che si può considerare l'impianto normativo di base di tutta la materia, regola l'emissione deliberata nell'ambiente degli OGM, sia ai fini di ricerca che l'immissione sul mercato, essa stabilisce infatti le procedure di valutazione delle incidenze sull'ambiente di tali organismi e di autorizzazione alla manipolazione degli OGM a scopo di ricerca e sviluppo, e per l'immissione sul mercato (senza specificare l'uso particolare che verrà fatto del prodotto).

Il Regolamento 258/97 che riguarda l'immissione in commercio dei nuovi alimenti, tra cui, in particolare, tutti i derivati dei prodotti GM.

Il Regolamento 1139/98 che riguarda unicamente l'etichettatura del mais e della soia transgenici, immessi in commercio prima dell'entrata in vigore del Reg. 258.

L'allegato III della Direttiva 90/220/CEE, è stato modificato dalla Direttiva 97/35/CE, che prevede l'obbligo di apporre sull'etichetta o in un documento che accompagna il prodotto, l'indicazione "contenente OGM", ed in caso di immissione sul mercato di prodotti costituiti da OGM è sufficiente indicare "può contenere OGM".

Sebbene la Direttiva 90/220/CEE, attualmente in via di totale revisione e portata in seconda lettura al Parlamento Europeo costituisca ancora la base giuridica generale per l'immissione sul mercato degli OGM, prevale tutta la legislazione comunitaria che fissa le condizioni di immissione in commercio di OGM destinati ad usi specifici (ad esempio il regolamento "Novel Food e Novel seed" sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari).

Questi, in sintesi, sono i principali elementi della proposta di modifica della Commissione:

- ampliamento del campo di applicazione della Direttiva, in quanto viene aggiunta l'analisi socio-

economica dei costi e benefici di una data emissione nell'ambiente e/o immissione in commercio;

- l'introduzione di un approccio "cautelare" come principio fondamentale per la valutazione dei possibili rischi;
- l'introduzione di un piano di monitoraggio obbligatorio e dettagliato in corso di sperimentazione al fine di determinare le possibili ripercussioni dell'utilizzo di OGM; le valutazioni sulle conseguenze a lungo termine dovranno essere fornite anche successivamente al periodo di sperimentazione, in base a scadenze fissate dall'autorizzazione;
- l'introduzione di criteri organizzati di valutazione dei rischi;
- l'introduzione di procedure semplificate in determinati casi;
- la consultazione obbligatoria di un comitato scientifico consultivo in talune circostanze e la modifica della procedura con l'importante novità che prevede per i Comitati scientifici il potere di respingere le proposte della Commissione a maggioranza semplice e non più all'unanimità;
- una maggiore trasparenza per quanto riguarda le notifiche per l'immissione di prodotti OGM sul mercato;
- requisiti in termini di etichettatura più ampi e dettagliati;
- l'introduzione di un sistema di certificazione per assicurare la rintracciabilità dell'OGM, attraverso una procedura che permetta la sua identificazione (o dei relativi prodotti) in ogni fase;
- prescrizione cautelativa riguardo i contenuti dell'OGM. Questo, infatti, non può contenere geni resistenti agli antibiotici né tracce di tossicità o patogenicità.

Tra questi elementi di novità si apprezza, in particolare, l'inserimento del principio di "cautela" dal quale dovranno essere ispirate tutte le procedure di controllo degli OGM, nonché i requisiti richiesti per le notifiche; la maggiore valorizzazione del ruolo dei Comitati tecnico-scientifici che diminuisce conseguentemente gli spazi di discrezionalità nelle procedure decisionali delle autorità comunitarie: la nuova prescrizione relativa ad un sistema di rintracciabilità che permetta più facilmente di identificare l'OGM in tutte le fasi della sua lavorazione.

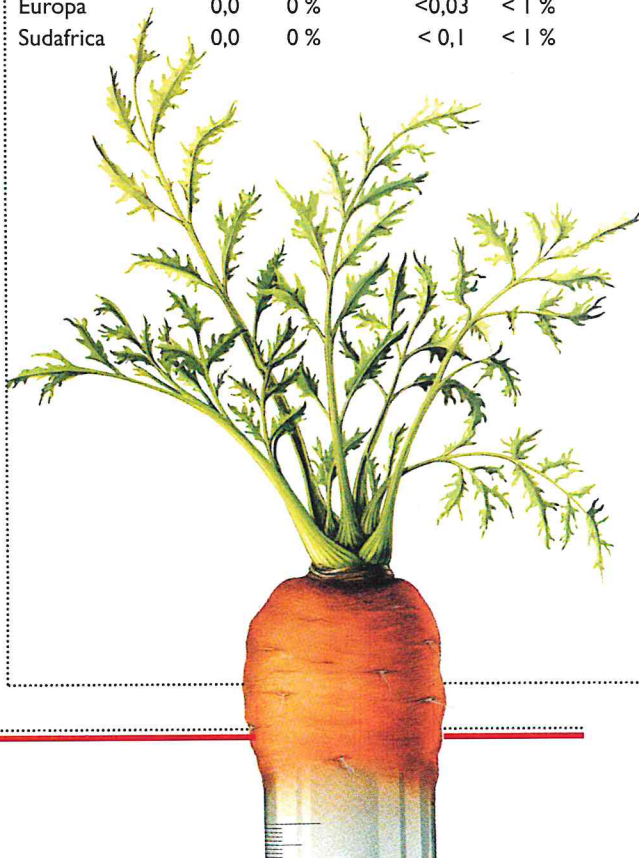
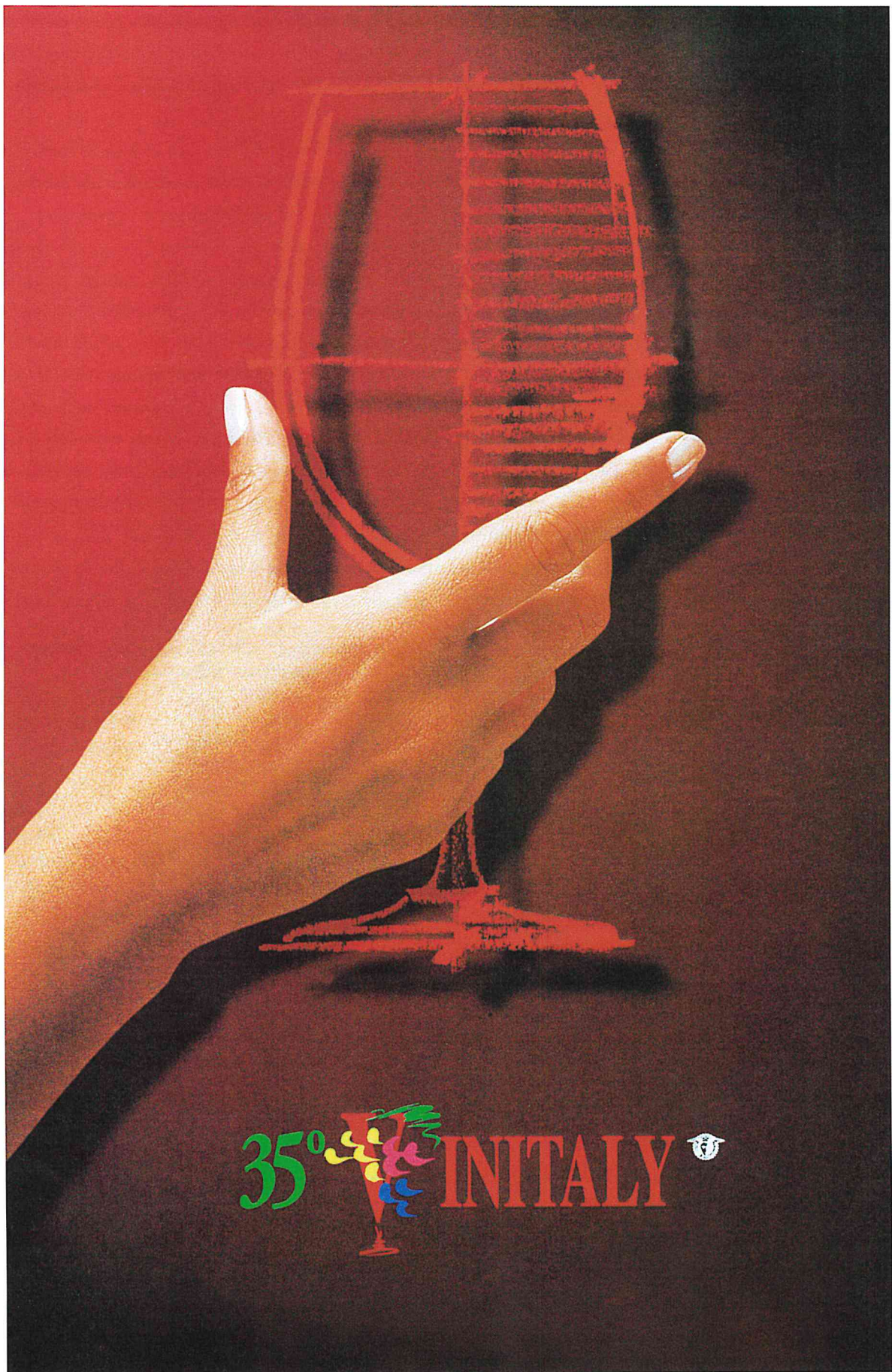
Questo nuovo metodo che sarà la base di un sistema di certificazione potrà probabilmente facilitare le operazioni di etichettatura dei prodotti.

Diversi paesi hanno stabilito dei divieti per l'uso di OGM, anche se, giuridicamente parlando, gli Stati membri hanno facoltà di imporre limiti o divieti soltanto in via provvisoria per l'uso e/o la vendita di un prodotto. In Grecia, per esempio, c'è il divieto del colza così come in Lussemburgo ed in Austria è vietata l'importazione di mais Novartis Bt 176. Da pochi mesi, ed esattamente dal marzo del 1999, alcune catene di supermercati europei hanno, come noto, dichiarato di non utilizzare organismi geneticamente modificati per la gamma di prodotti commercializzati sotto i propri marchi

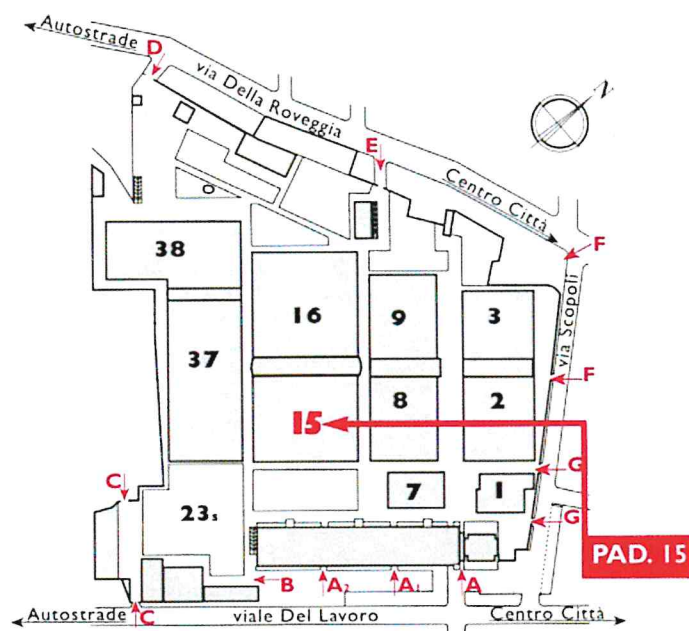
Ripartizione per Paesi della superficie destinata alle colture transgeniche

	1997 (mio/ha)		1998 (mio/ha)	
Usa	8,1	74 %	20,5	74 %
Argentina	1,4	13 %	4,3	15 %
Canada	1,3	12 %	2,8	10 %
Australia	0,1	1 %	0,1	1 %
Messico	< 0,1	< 1 %	0,1	1 %
Europa	0,0	0 %	<0,03	< 1 %
Sudafrica	0,0	0 %	< 0,1	< 1 %

35° VINITALY

Andrea Cecchini

VIVA IL VINITALY

"Taste the Future". È uno slogan sintetico, quello che contraddistingue l'edizione 2001 del Vinitaly, ma focalizza efficacemente la valenza di un appuntamento che fa convergere su di sé tutto l'universo del vino: operatori, produttori, tecnici, politici, uomini dell'industria e della comunicazione.
L'edizione numero 35 di questa rassegna fieristica vede il Friuli-Venezia Giulia compresso negli spazi di sempre, dopo un notevole lavoro di "incastro" delle varie realtà vitivinicole che rappresentano tutte le otto zone a Doc, per presentare al pubblico il risultato dell'ultima vendemmia, quale già imbottigliato, quale ancora nelle varie campionature prelevate dalle botti in attesa dell'ultimo affinamento prima dell'imbottigliamento.
Nel 2000 sono stati prodotti 1.211.000 ettolitri di vino. Questo è il dato che deriva dalla somma delle 3318 dichiarazioni dei produttori. Se analizziamo più in dettaglio, vediamo che i vini bianchi rappresentano il 57.5% della produzione, per un totale di quasi 697.000 ettolitri, mentre i rossi (in leggera rimonta rispetto alla precedente annata) arrivano a quasi 515.000 ettolitri. Non sono poi molti, se pensiamo che la produzione italiana si attesterà su 54milioni di ettolitri. Ma allora, perché c'è questa corsa a presenziare ad una fiera dove è noto che l'interscambio commerciale è solo un optional? Le oltre duecento aziende presenti dimostrano ancora una volta quanto sia importante la presenza al Vinitaly, soprattutto nel momento in cui la vitivinicoltura mondiale sta affrontando trasformazioni profonde che derivano soprattutto dalla globalizzazione dei mercati. Gli elementi competitivi si stanno quindi allargando, ed è necessario affrontare altre realtà produttive, con rinnovato vigore soprattutto proseguendo nel lungo percorso del miglioramento della qualità. Questa sfida, che ci vede impegnati a difendere anche culturalmente una realtà enologica profondamente legata al territorio, alla tipicità e alle tradizioni, potrà essere vinta solo presentando le molteplici sfaccettature di cui è composto il "Vigneto chiamato Friuli".
Una regione piccola, con una produzione di vino di qualità (i vini a DOC sono il 60%), è presente a Verona con 200 aziende su un totale di 2500; non male. E per far capire che in Friuli le cose si fanno sul serio, per ogni azienda ci sarà la possibilità di assaggiare oltre 10 tipi di vino diversi, anche se c'è la tendenza a ridurre le varie tipologie in favore degli uvaggi.
Ecco la forza dei friulani. Una forza derivata dalla somma di tante piccole realtà, condotte per lo più a livello famigliare, dove i vini vengono seguiti attentamente e con le cure che meritano, dove i vigneti vengono curati come giardini e dove la media di produzione non supera gli ottanta ettolitri ad ettaro. A Verona sono presenti tutti assieme, uniti e compatti.
Evviva il Vinitaly

Elenco aziende partecipanti

A

Pad. 15 - C8
Agribene s.r.l.
Via Maniago, 70
San Leonardo
33080 Montereale Valcel. (PN)
tel. 0427/75375 fax
0427/75313

Pad. 15 - E8
Altran
Loc. Cortona, 19
33050 Ruda (UD)
tel. 0431/96230 fax
0431/96230

Pad. 15 - C4
Antonutti E. s.n.c.
Via D'Antoni, 21
33030 Colloredo di Prato
(UD)
tel. 0432/662001
fax 0432/662002

Pad. 15 - D7
Aquila del Torre s.r.l.
Via Attimis, 25 - Savorgnano
del Torre
33040 Povoletto (UD)
tel. 0432/666428
fax 0432/666424

Pad. 15 - E8
Arzenton Mario
Via Cormons, 221
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716139
fax 0432/716139

Pad. 15 - C6
Ascevi Luwa di Pintar M.
Loc. Uclanzi, 24
34070 San Floriano del C.
(GO)
tel. 0481/884140
fax 0481/884151

B

Pad. 15 - C7
Bandut di Giorgio Colutta
Via Orsaria, 32
33044 Manzano (UD)
tel./fax 0432/740315

Pad. 15 - C9
Banear Aziende Agricole
Friulane s.c. a r.l.
Via Cocul, 2
33010 Treppo Grande (UD)
tel. 0432/961016
fax 0432/963268

Pad. 15 - E8
Bastianich s.s.
Fraz. Casali Ottelio, 7
33040 Premariacco (UD)
tel./fax 0432/675612

Pad. 15 - E7
Bernardis di Pez Norina
Via Zorutti, 12
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel./fax 0481/639951

Pad. 15 - B7
Berra Anna
Via Ramandolo, 27
33045 Nimis (UD)
tel. 0432/790296
fax 0432/797507

Pad. 15 - F7
Bidoli Vini s.n.c.
di Margherita Bidoli & C.
Via Monte Festa, 6
33038 San Daniele del Fr. (UD)
tel. 0432/986118
fax 0432/986232

Pad. 15 - D7
Blason di Blason Giovanni
Via Roma, 32
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/92414 fax 0481/969013

Pad. 15 - F8
Borc Dodon
di Montanar Denis
Via Malborghetto, 4
33059 Villa Vicentina (UD)
tel. 0431/969393
fax 0431/969393

Pad. 16 - C2
Borgo Conventi
di Vescovo G.L.
Strada Colombara, 13
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888004
fax 0481/888510

Pad. 15 - E7
Borgo del Tiglio
di Nicola Manferrari
Via San Giorgio, 71 - Brazzano
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/62166
fax 0481/630845

Pad. 15 - D7
Borgo delle Rose
di Cimolai Ivana
Via Brusafiera, 8/C
33170 Pordenone (PN)
tel. 0434/521011
fax 0434/521011

Pad. 15 - A2
Borgo Magredo
Genagricola S.p.A.
Via Basaldella, 5 - Tauriano
33097 Spilimbergo (PN)
tel. 0427/51444
fax 0427/50840

Pad. 15 - D7
Borgo Tintor
di Giovanni Bortoluzzi & C. s.s.
Via Roma, 43
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/92250 fax 0481/92250

Pad. 15 - E7
Braidavignis di Braidot s.s.
Viale Palmanova, 22/24
34076 Romans d'Isonzo (GO)
tel. 0481/908970
fax 0481/950022

Pad. 15 - C8
Branko di Igor Erzetic
Loc. Zegla, 20
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/639826
fax 0481/639826

Pad. 15 - D8
Bressan Nereo
Via Conti Zoppini, 35
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888131
fax 0481/888131

Pad. 15 - C8
Bulfon Emilio
Via Roma, 4 - Valeriano
33094 Pinzano al Tagl. (PN)
tel. 0432/950061
fax 0432/950921

Pad. 15 - C9
Butussi Valentino
di Angelo Butussi
Via Prà di Corte, 1
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759194
fax 0432/753112

Pad. 15 - D7
Buzzinelli Maurizio
Loc. Pradis, 20
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60902
fax 0481/60901

C

Pad. 15 - C7
Ca' de Mocenigo
di Martinuzzo & C.
Via Sauro, 7/A
33070 Caneva (PN)
tel. 0434/79214
fax 0434/799188

Pad. 15 - C8
Ca di Bon di Plaino Ameris
Via Casali Gallo, 1
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759316
fax 0432/759316

Pad. 15 - E8
Ca' Ronesca s.n.c.
di Comunello Sergio & C.
Loc. Lonzano, 27
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/60034
fax 0481/639941

Pad. 15 - A4
Cabert Cantina del Friuli
Centrale di Bertiolo
Via Madonna, 27
33032 Bertiolo (UD)
tel. 0432/917434
fax 0432/917768

Pad. 15 - C8
Caccese Paolo
Loc. Pradis, 6
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61062 fax 0481/61062

Pad. 15 - D7
Calligaris Paolo
"Vini Ca' Tullio"
Via Beligna, 41
33051 Aquileia (UD)
tel. 0431/919700
fax 0431/919406

Pad. 15 - D8
Cantarutti Alfieri
Via Ronchi, 9
33048 San Giovanni al Nat. (UD)
tel. 0432/756317
fax 0432/746055

Pad. 9 - C4
Cantina Produttori Cormons s.c. a r.l.
Vini Collio e Isonzo
Via Vino della Pace, 31
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60579
fax 0481/630031

Pad. 15 - E7
Carlo di Pradis
di Boris e David Buzzinelli
Loc. Pradis, 22/bis
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/62272 fax 0481/60553

Pad. 15 - E6
Casa Vinicola Pavan s.r.l.
"Terre Magre"
Via Pordenone, 23
33080 San Quirino (PN)
tel. 0434/91061 fax 0434/919149

Pad. 15 - E8
Casa Zuliani
Via Gradisca, 23
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888506
fax 0481/888604

Pad. 15 - C8
Castello di Arcano Superiore Arcania s.r.l.
Loc. Arcano Superiore, 11/C
33030 Rive d'Arcano (UD)
tel. 0432/809500
fax 0432/809500

Pad. 15 - B6
Castello di Spessa s.r.l.
Via Spessa, 1
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/639914
fax 0481/630161

Pad. 15 - E8
Castelvecchio s.r.l.
Via Castelnuovo, 2
34078 Sagrado (GO)
tel. 0481/99742 fax 0481/960736

Pad. 15 - E7
Cav. Emiro Bortolusso
di Bortolusso Sergio e Clara ss
Via Oltregorgo, 10
33050 Carlino (UD)
tel. 0431/67596 fax 0431/640935

Pad. 15 - F8
Ciemme Liquori s.p.a.
Via Gregorcic, 28
34170 Gorizia (GO)
tel. 0481/21971 fax 0481/521711

Pad. 15 - E8
Ciglic di Ciglic Bogdan
Loc. Uclanzi, 1
34070 San Floriano del C. (UD)
tel. 0481/884264
fax 0481/884264

Pad. 15 - E7
Coceani Renzo
Via Moraro, 15
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/80201

Pad. 15 - C7
Col Longone
di Federico Camarotto
Via Longone, 14
33070 Caneva (PN)
tel. 0434/77189 fax 0434/778777

Pad. 15 - B5
Colmello di Grotta
L. Bennati s.p.a.
Via della Grotta, 5
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888445
fax 0481/888485

Pad. 15 - D7
Colutta dott. Gianpaolo s.s.
Via Orsaria, 32
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/229587
fax 0432/510724

Pad. 15 - E9
Consorzio Tutela Vini DOC CARSO
C.C.I.A.A. - P.zza della Borsa, 14
34123 Trieste (TS)
tel. 040/567751
fax 040/327407

Pad. 15 - E9
Consorzio Tutela Vini DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/730129
fax 0432/730129

Pad. 15 - E9
Consorzio Tutela Vini DOC COLLIO
Via N. Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/630303
fax 0481/630660

Pad. 15 - E9
Consorzio Tutela Vini DOC FRIULI ANNIA
Via Oltregorgo, 7
33050 Carlino (UD)
tel. 0431/67596
fax 0431/67596

Pad. 15 - E9
Consorzio Tutela Vini DOC FRIULI AQUILEIA
Villa Chiozza - Scodovacca
33052 Cervignano del Fr. (UD)
tel. 0431/34010
fax 0431/31838

Pad. 15 - E9
Consorzio Tutela Vini DOC FRIULI GRAVE
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone (PN)
tel. 0434/523654
fax 0434/21530

Pad. 15 - E9
Consorzio Tutela Vini DOC FRIULI LATISANA
Az. "Isola Augusta"
ss. 14 km. 85
33056 Palazzolo dello Stella (UD)
tel. 0434/27875 fax 0434/208232

Pad. 15 - E9
Consorzio Tutela Vini DOC ISONZO DEL FRIULI
Via N. Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61833
fax 0481/61833

Pad. 15 - A6
Conte d'Attimis-Maniago
di Alberto D'Attimis-Maniago Marchiò
Via Sottomonte, 21
33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674027
fax 0432/674230

Pad. 15 - F8
Conti Attems
Via G. Cesare, 36/a - Lucinico
34070 Gorizia (GO)
tel. 0481/393619
fax 0481/393162

Pad. 15 - D8
Cozzarolo
di Romano e Walter
Via Cime, 38
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/639870
fax 0481/639991

D

Pad. 15 - C7
Da Simon Veliscig Enrico
di Drius Daniele
Via San Rocco, 17 - Brazzano
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61182

Pad. 15 - D7
Dal Fari s.r.l.
Via Darnazzacco, 20 - Gagliano
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/706711
fax 0432/706770

Pad. 16 - E3
Danieli Marina
Via Beltrame, 75
33042 Buttrio (UD)
tel./fax 0432/674421

Pad. 15 - C7
Di Lenardo s.s.
Piazza Battisti, 1 - Ontagnano
33050 Gonars (UD)
tel. 0432/928633
fax 0432/923375

Pad. 15 - D8
Distilleria Aquileia s.n.c.
Via Julia Augusta, 87/a
33051 Aquileia (UD)
tel. 0431/91091 fax 0431/918696

Pad. 15 - E6
Distillerie Buiese Remo
Via Spilimbergo, 182
33035 Martignacco (UD)
tel. 0432/677155
fax 0432/678791

Pad. 15 - C5
Distillerie Durbino s.p.a.
Via San Daniele, 9 - Passons
33037 Pasian di Prato (UD)
tel. 0432/400019
fax 0432/542560

Pad. 15 - F7
Do Ville
di Bonora Paolo e Giovanni
Via Mitraglieri, 2
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
tel. 0481/775561
fax 0481/776448

Pad. 16 - F2
Dorigo Girolamo
Via del Pozzo, 5
33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674268
fax 0432/673373

Pad. 15 - D8
Draga di Miklus Milano & C.
Loc. Scedina, 8
34070 San Floriano del C. (GO)
tel./fax 0481/884182

Pad. 16 - C2
Dri Giovanni
di Nordio Renata
Via Pescia, 7 - Ramandolo
33045 Nimis (UD)
tel. 0432/790260
fax 0432/797942

Pad. 15 - D7
Drius Mauro
Via Filanda, 100
34071 Cormons (GO)
tel./fax 0481/60998

E

Pad. 15 - B7
E. Collavini
vini e spumanti s.p.a.
Via Forum Julii, 2
Gramogliano
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/753222
fax 0432/759792

Pad. 15 - F8
Easy s.r.l. vino-web.com
Via Udine, 14
33080 Roveredo in Piano (PN)
tel. 0434/655181

Pad. 15 - D7
Eredi Zorzon Luigi
di Giorgio Deganis
Via Sottomonte, 75
Brazzano
34071 Cormons (GO)
tel./fax 0481/60288

Pad. 15 - D8
Ermacora Dario e Luciano
Via Solzaredo, 9 - Ipplis
33040 Premariacco (UD)
tel. 0432/716250
fax 0432/716439

ERSA
Ente Regionale per la Promozione e Sviluppo dell'Agricoltura
Via Montesanto, 15/6
34170 Gorizia (GO)

F

Pad. 15 - D7
Fain Luigi
Via Zorutti, 8
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60038
fax 0481/630836

Pad. 15 - B5
Fantinel s.p.a.
Via Tesis, 8 - Tauriano
33097 Spilimbergo (PN)
tel. 0427/591520
fax 0427/591529

Pad. 15 - D8
Fattoria Clementin
di Franco Clementin
Via G. Galilei, 5
33050 Terzo di Aquileia (UD)
tel./fax 0431/32642

Pad. 15 - B6
Felluga Livio s.r.l.
Via Risorgimento, 1 - Brazzano
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60203
fax 0481/630126

Pad. 15 - B4
Felluga Marco s.r.l.
Via Gorizia, 121
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481/99164
fax 0481/960270

Pad. 15 - C7
Feresin Davide
Località San Quirino, 2 bis
34071 Cormons (GO)
tel./fax 0481/630032

Pad. 15 - D8
Fiegl di Figelj Alessio & C
Loc. Lenzuolo Bianco, 1
Oslavia - 34070 Gorizia (GO)
tel. 0481/31072
fax 0481/534436

Pad. 15 - E8
Filiputti Walter
di Valter Filiputti & C. s.a.s.
P.zza dell'Abbazia, 15 - Rosazzo
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/759429
fax 0432/759887

Pad. 16 - B4
Fiore dei Liberi
Via Case Sparse, 21 - Ipplis
33040 Premariacco (UD)
tel. 0432/716501
fax 0432/756970

Pad. 15 - D7
Foffani
Piazza Giulia, 13/14 - Claujano
33050 Trivignano Udinese (UD)
tel. 02/33611591
fax 0432/999584

Pad. 15 - E7
Forchir s.r.l.
Viticoltori in Friuli
Via Ciasuttis, 1/B - Provesano
33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel. 0427/96037
fax 0427/96038

Pad. 15 - C8
Fraccaroli Tiziano
Via S.Ermacora, 16
33050 Pocenia (UD)
tel./fax 0432/777006

Pad. 9 - F4
Friulvini soc. coop. a r.l.
Via Treviso, 40 - Orcenico Inferiore - 33080 Zoppola (PN)
tel. 0434/979274
fax 0434/977290

Pad. 15 - B7
Furlan Gianfranco
Vini Castelcosa
Via Palazzo, 1 - Cosa
33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel. 0427/96134
fax 0427/96702

G

Pad. 15 - C8
Gandin Edi
Via San Zanut, 51
34070 San Pier d'Isonzo (GO)
tel. 0481/70082
fax 0481/709932

Pad. 15 - C9
Gigante Adriano
Via Rocca Bernarda, 3
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel./fax 0432/755835

Pad. 15 - D7
Gildo di Zorzutto e C.
Strada dei Colli Megaluzzi, 7
Spessa
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel./fax 0432/716060

Pad. 15 - D7
Giovanni
di Ferreghini Roberto
Loc. Mernico, 7
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel./fax 0481/60549

Pad. 15 - D7
Gradis'ciutta
di Princic Robert
Loc. Giasbana, 10
34070 San Floriano del Collio (GO)
tel./fax 0481/390237

Pad. 15 - C8
Gradnik Wanda
Loc. Monte, 41/bis
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61924
fax 0481/630436

Pad. 15 - E7
Grion Paolo
Via Garibaldi, 4
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/808660

Pad. 15 - E7
Guerra Luigi
Via Kennedy, 41 - Montina
33040 Torreano (UD)
tel. 0432/715384
fax 0432/715248

H

Pad. 15 - D8
Humar Marcello e Marino s.s.
Via Valerisce, 2
34070 San Floriano del Collio (GO)
tel./fax 0481/884094

I

Pad. 15 - C7
I Magredi
di Tombacco Michelangelo
Via del Sole, 15 - Domanins
33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel./fax 0427/94720

Pad. 15 - D8
Il Carpino
di Cibini S. e Sosol F.
Loc. Sovenza, 14/A
34070 San Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884097
fax 0481/884205

Pad. 15 - D7
Il Roncal di Zorzettig Roberto
Via Fornalis, 100
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716156
fax 0432/716292

K

Pad. 15 - B5
Keber Edi
Loc. Zegla, 17
34071 Cormons (GO)
tel./fax 0481/61184

Pad. 15 - D7
Komic Francesco & Claudio s.s.
Via Gradisciuta, 16 - Lucinico
34070 Gorizia (GO)
tel./fax 0481/390763

Pad. 15 - B7
Kurtin di Kurtin Albino
Loc. Novali, 9
34071 Cormons (GO)
tel./fax 0481/60685

L

Pad. 15 - B6
La Boatina s.r.l.
Via Corona, 62
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60445
fax 0481/630161

Pad. 15 - D7
La Viarte
di Ceschin Giuseppe
Via Novacuzzo, 50
33040 Prepotto (UD)
tel. 0432/759458
fax 0432/753354

Pad. 15 - E3
Le Vigne di Zamò s.s.
Via Abate Corrado, 4
Rosazzo
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/759693
fax 0432/759884

Pad. 15 - E7
Lis Neris di Alvaro Pecorari
Via Gavinana, 5
34070 San Lorenzo Is. (GO)
tel. 0481/80105
fax 0481/809592

Pad. 15 - B8
Livon s.s.
Via Montarezza, 33 - Dolegnano
33048 San Giovanni al Natisone (UD)
tel. 0432/757173
fax 0432/757690

Pad. 15 - E8
Luisa Eddi
Via Cormons, 19 - Corona
34070 Mariano del Friuli (GO)
tel. 0481/69680
fax 0481/69607

M

Pad. 16 - C3
Mangilli s.p.a.
Via Tre Avieri, 12 - Flumignano
33030 Talmassons (UD)
tel. 0432/766248
fax 0432/765308

Pad. 15 - C8
Manzocco Giulio
Via C. Battisti, 61
34071 Cormons (GO)
tel./fax 0481/60590

Pad. 15 - B9
Marega Giorgio
Loc. Valerisce, 4
34070 San Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/884058
fax 0481/884057

Pad. 15 - D8
Masut da Rive
di Gallo Fabrizio e Silvano
Via Manzoni, 82
34070 Mariano del Friuli (GO)
tel./fax 0481/69200

Pad. 15 - D8
Mavric Stanislao
Loc. Novali, 11
34071 Cormons (GO)
tel. /fax 0481/60660

Pad. 15 - A8
Midolini s.r.l.
Via Udine, 40
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/754555 fax 0432/21574

Pad. 16 - B4
Muzic di Muzic Giovanni
Loc. Bivio, 4
34070 San Floriano del Collio (GO)
tel./fax 0481/884201

N

Pad. 16 - E2
Nonino Distillatori s.p.a.
Via Aquileia, 104 - Percoto
33050 Pavia di Udine (UD)
tel. 0432/676331
fax 0432/676038

Pad. 15 - C8
Novello s.n.c.
di Novello Giuseppe & C.
Via Ronchi, 93
33040 Prepotto (UD)
tel. 0432/713239
fax 0433/44758

O

Pad. 15 - E7
Orzan Ivaldo
Via Roma, 29
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/809419
fax 0481/809419

P

Pad. 15 - D8
Pascolo Roberto
di Massimiliano Pascolo e Nadia Gonzo
Via G. Oberdan, 13 - Variano
33031 Basiliano (UD)
tel. 0432/84435 fax 0432/84435

Pad. 15 - C8
Pecorari Pierpaolo
Via Tommaseo, 36/C
34070 San Lorenzo Is. (GO)
tel. 0481/808775
fax 0481/808775

Pad. 15 - C7
Perusini
di Perusini Teresa
Via Torrione, 13 - Gramogliano
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759151
fax 0432/655018

Pad. 15 - D7
Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12
33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674387
fax 0432/673956

Pad. 15 - D7
Picech Roberto
Loc. Pradis, 11
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60347
fax 0481/630461

Pad. 16 - E7
F.lli Pighin s.r.l.
Viale Grado, 1 - Lauzacco
33050 Pavia di Udine (UD)
tel. 0432/675444
fax 0432/609001

Pad. 15 - B9
Plozner s.a.s.
di Plozner Valerio e Lisio & C.
Via delle Prese, 19 - Barbeano
33097 Spilimbergo (PN)
tel. 0427/2902 fax 0427/50509

Pad. 15 - B9
Podere del Ger s.s.
di Gianluigi Spinazzé & C.
Via Strada della Meduna - Frattina
33076 Pravisdomini (PN)
tel./fax 0434/644452

Pad. 15 - D7
Polencic Isidoro
Loc. Plessiva, 12
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/60655 fax 0481/630951

Pad. 9 - E6
Pradio dei f.lli Cielo
Via Udine, 11 - Felettis
33050 Bicinicco (UD)
tel./fax 0432/990123

Pad. 15 - B8
Primosic s.a.s.
di Primosig Boris & C.
Loc. Madonna d'Oslavia, 3
34070 Gorizia (GO)
tel. 0481/535153
fax 0481/536705

Pad. 15 - C5
Principi di Porcia e Brugnera
Via Zuiano, 29
33082 Azzano Decimo (PN)
tel./fax 0434/631031

Pad. 15 - E6
Puiatti s.r.l.
Via Aquileia, 30
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/888304
fax 0481/809685

Pad. 15 - E5
Radikon Stanislao
Via Tre Buchi, 4 - Oslavia
34070 Gorizia (GO)
tel./fax 0481/32804

Pad. 15 - B2
Rocca Bernarda del Sovrano Militare Ordine di Malta
Via Rocca Bernarda, 27 - Ipplis
33040 Premariacco UD)
tel./fax 0432/716273

Pad. 15 - D8
Rodaro Paolo s.s.
di Luigi, Edo e Paolo Rodaro
Via Cormons, 60 - Spessa
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel./fax 0432/716066

Pad. 15 - D8
Roncada di Mattioni Silvia
Loc. Roncada, 5
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61394 fax 0481/531626

Pad. 15 - C8
Ronchi di Fornaz
di Crosato Giovanni
Via Castelmonte, 1 - Fornalis
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/701462
fax 0432/730292

Pad. 15 - A7
Ronchi di Manzano
di Borghese Roberta e C. s.n.c.
Via Orsaria, 42
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/740718
fax 0432/754378

Pad. 15 - E8
Ronchi Peter
di Bodigoi Vinicio
Via Zorutti, 20
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481/60320
fax 0481/639855

Pad. 15 - C8
Ronchi San Giuseppe
di Zorzettig Francesco & Fulvio
Via Strada di Spessa, 7 - Spessa
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716172
fax 0432/716427

Pad. 15 - C8
Ronco Cliona s.r.l.
Via XX Settembre, 106/A
33094 Pinzano al Tagliamento (PN)
tel. 0432/950061
fax 0432/950921

Pad. 15 - E7
Ronco del Gelso
di Badin Giorgio
Via Isonzo, 117
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61310 fax 0481/61310

Pad. 15 - D8
Ronco del Gnemiz
Via Ronchi, 5
33048 San Giovanni al Natisone (UD)
tel. 0432/756238
fax 0432/756238

Pad. 15 - D8
Ronco delle Betulle
di Adami Ivana
Via Abate Colonna, 24 - Rosazzo
33044 Manzano (UD)
tel. 0432/740547
fax 0432/740547

Pad. 15 - E8
Ronco Severo
di Novello Severo
Via Ronchi, 93
33040 Prepotto (UD)
tel. 0432/713144 fax 0433/74017

Pad. 15 - D8
Rubini Pietro & Figli s.a.s.
di Rubini dott. Leone e C.
Case Rubini, 4 - Spessa
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716141
fax 0432/716161

S

Pad. 15 - E3
San Simone di Gino Brisotto
Via Prata,30
33080 Porcia (PN)
tel. 0434/578633
fax 0434/578383

Pad. 15 - E7
Sant'Elena s.r.l.
Via Gasparini, 1
34072 Gradisca d'Isonzo(GO)
tel. 0481/92388 fax 0481/92176

Pad. 15 - E8
Scarbolo Valter
Viale Grado, 4 - Lauzacco
33050 Pavia di Udine (UD)
tel./fax 0432/675612

Pad. 15 - F2/A
Schiopetto Mario
Loc. Spessa, 20
34070 Capriva del Friuli (UD)
tel. 0481/80332
fax 0481/808073

Pad. 15 - D7
Scolaris Vini s.r.l.
Via Boschetto, 4
34070 San Lorenzo Is. (GO)
tel. 0481/809920
fax 0481/80024

Pad. 15 - D7
Skok Edi
Loc. Giasbana, 15
34070 San Floriano del Collio (GO)
tel. 0481/390280
fax 0481/390280

Pad. 15 - C7
Specogna Leonardo
Loc. Rocca Bernarda, 4
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/755840
fax 0432/755840

Pad. 15 - D8
Sturm Oscar
Loc. Zegla, 1
34071 Cormons (GO)
tel./ fax 0481/60720

Pad. 15 - D8
Subida di Monte
di Luigi Antonutti & C. s.s.
Loc. Monte, 9
34071 Cormons (GO)
tel. 0481/61011
fax 0481/61127

Pad. 15 - D7
Tenuta Beltrame s.s.
Loc. Antonini 6/8
33050 Bagnaria Arsa (UD)
tel. 0432/923670
fax 0432/920054

Pad. 16 - C5
Tenuta Ca' Bolani
Via Cabolani, 2
33052 Cervignano del Friuli (UD)
tel. 0431/32670 fax
0431/34901

Pad. 16 C5
Tenuta Ca' Vescovo
Via Case Sparse, 19
33050 Terzo di Aquileia (UD)
tel. 0431/30435

Pad. 9 - B2
Tenuta di Angoris s.p.a.
Loc. Angoris, 7
34071 Cormons(GO)
tel. 0481/60923
fax 0481/60925

Pad. 15 - C8
Tenuta di Blasig di
Bortolotto Sarcinelli Elisabetta
Via Roma, 63
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
tel. 0481/475480
fax 0481/475047

Pad. 16 - D2
Tenuta Villanova s.r.l.
Via Contessa Berretta, 7 -
Villanova
34070 Farra d'Isonzo (GO)
tel. 0481/888013
fax 0481/888513

Pad. 15 - E6
Teresa Raiz s.n.c.
di G. e P. Tosolini
Via della Roggia, 22
Marsure di Sotto
33040 Povoletto (UD)
tel. 0432/664144
fax 0432/664147

Pad. 15 - E8
Tiare di Snidarcig Roberto
Via Monte, 58
34071 Cormons (GO)
tel. /fax 0481/60064

Pad. 15 - D7
Toros Franco
Loc. Novali, 12
34071 Cormons (GO)
tel./fax 0481/61327

V

Pad. 15 - D8
Valchiarò s.r.l.
Via Casali Laurini, 2
33040 Torreano (UD)
tel. /fax 0432/712393

Pad. 9 - E2
Valle s.a.s. di Luigi Valle & C.
Via Nazionale, 3
33042 Buttrio (UD)
tel. 0432/674289
fax 0432/674280

Pad. 15 - E2
Valpanera s.a.s.
di Giampietro Dal Vecchio & C.
Via Trieste, 5/A
33059 Villa Vicentina (UD)
tel. 0336/264478

Pad. 15 - E7
Venica & Venica s.s.
di Gianni e Giorgio Venica
Via Mernico, 42
34070 Dolegna del C. (GO)
tel. 0481/61264 fax 0481/639906

Pad. 15 - B5
Vicentini Orgnani Francesco
Via Sottoplovie, 21 - Valeriano
33094 Pinzano al Tagl. (PN)
tel./fax 0432/950107

Pad. 16 - C5
Vie di Romans
di Gianfranco Gallo
Loc. Vie di Romans
34070 Mariano del Friuli (GO)
tel. 0481/69600 fax 0481/697950

Pad. 16 - B2
Vigneti Le Monde
di Pistoni Salice
Località Ghirano, 2
33080 Prata di Pordenone (PN)
tel. 0434/622087
fax 0434/626096

Pad. 15 - B7
Vigneti Pietro Pittaro
Via Udine, 67 - Zompicchia
33033 Codroipo (UD)
tel. 0432/904726
fax 0432/908530

Pad. 15 - E7
Villa Russiz
Istituto "A.Cerruti"
Via Russiz, 6
34070 Capriva del Friuli (GO)
tel. 0481/80047
fax 0481/809657

Pad. 15 - C7
Visintini Andrea
Via Gramogliano, 27
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel./fax 0432/755813

Pad. 15 - D7
Vitas - Vitas Romano & Co.
Via San Marco, 5
33050 Strassoldo (UD)
tel. 0431/93083
fax 0431/93101

Pad. 15 - B8
Viticoltori Friulani La Delizia
Viale Udine, 24
33072 Casarsa della Delizia (PN)
tel. 0434/869564
fax 0434/868823

Pad. 15 - C7
Vivai Cooperativi di Rauscedo s.c. a r.l.
Via Udine, 39 - Rauscedo
33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel. 0427/948811
fax 0427/94345

Pad. 15 - A6
Volpe Pasini s.r.l.
Via Cividale, 16 - Togliano
33040 Torreano (UD)
tel. 0432/715151
fax 0432/715438

Z

Pad. 15 - D7
Zof di Zof Daniele
e Snidero Angela
Via Papa Giovanni XXIII, 32/A
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759673
fax 0432/759284

Pad. 15 - D8
Zorutti P.
di Comis Andrea Paolo
Lonzano, 14
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel./fax 0481/60763

Pad. 15 - D7
Zorzettig
di Zorzettig cav. Giuseppe
Strada S. Anna, 10 - Spessa
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. 0432/716156
fax 0432/716292

Pad. 15 - C9
Zorzettig Livio s.s.
Via del Collio, 14 - Ipplis
33040 Premariacco (UD)
tel. 0432/716030
fax 0432/716494

Pad. 15 - A8
Zuvin s.r.l. La Roncaia
Via Verdi, 26 - Cergneu
33045 Nimis (UD)
tel. 0432/670444

LA PRODUZIONE NEL MONDO E L'ENOLOGIA ITALIANA

IL VINO IN CIFRE

Secondo l'ultimo dato rilevato (1998) la produzione mondiale di vino risulta pari a 262 milioni ettolitri, il 64% della quale concentrata nell'area dell'Unione Europea (168 milioni di hl).
La produzione totale dei Paesi vitivinicoli extra UE (dati OIV) è stata, sempre nel 1998, pari a 94.000.000 ettolitri di cui 12.681.000 prodotti dall'Argentina, 18.643.000 dagli Stati Uniti, 10.000.000 dal Sud Africa, 5.840.000 dall'Australia, 7.663.000 dalla Romania, 4.188.000 dall'Ungheria e 4.300.000 dalla Cina.
I consumi (litri di vino pro capite, dati 1998, OIV-Office International de la Vigne et du Vin), prendendo in considerazione le aree mondiali più significative, sono generalmente in contrazione sul piano quantitativo ma in ascesa sotto il profilo qualitativo.

VITIGNI PIÙ DIFFUSI NEL MONDO

Secondo i dati raccolti negli ultimi anni dai principali organismi internazionali sulle superfici complessive destinate a ciascuna varietà di vitigno, si può redigere la classifica di quelli più diffusi sia nel vecchio continente che nel resto del mondo.
Con 423.000 ettari il più diffuso è l'"Airen" coltivato prevalentemente, per la sua particolare resistenza alla siccità, in Spagna dove rappresenta un terzo del patrimonio viticolo ed é l'ingrediente principale nella produzione di brandy.
Al secondo posto vi é il "Garnacha", diffuso in Spagna e Francia (dove si chiama "Grenache"). Dà un'uva con acino nero e polpa bianca da cui si ricavano ottimi rossi e rosati.
Il terzo Vitigno più diffuso é il "Carignan" originario di Aragon (Spagna), varietà assai diffusa in Francia (il rapporto é cinque a uno rispetto allo Chardonnay), dove é coltivato ad alberelli nodosi, per il fatto che germogliando tardi é meno soggetto alle eventuali gelate primaverili. Conosciuto in Italia come "Carignano" e coltivato principalmente nel Lazio ed in Sardegna, questo vitigno, ribattezzato "Carignane", é stato esportato nelle regioni calde della California, in Messico, Argentina, Cile ed Uruguay.
Il "Trebbiano", quarto per superficie coltivata (203.000 ettari in tutto il mondo), é in assoluto il vitigno da cui si ricava la maggiore quantità di vino. Varietà a bacca dorata, quasi ambrata, é particolarmente diffuso in Francia ed Italia. Nel nostro Paese é più coltivato del Sangiovese e fornisce un terzo dell'intera produzione di vini bianchi; vanta, inoltre, un altro primato: é il vitigno più citato nel disciplinari di 80 vini D.O.C.
Nell'ordine, seguono vitigni di grande prestigio co-

me Merlot, Cabernet Sauvignon (questi ultimi due diffusi, oltre che in Francia e Italia, anche in Bulgaria e Stati Uniti).
Prima di trovare vitigni assai familiari agli appassionati di vino di tutto il mondo come lo Chardonnay (varietà originaria della Borgogna) ed il Sangiovese (vite di antichissime origini, autoctona della Toscana, il cui nome deriva da "sangue di Giove"), componente primario dei principali vini rossi di qualità, dal Brunello di Montalcino, al Vino Nobile di Montepulciano, dal Torgiano al Rosso Piceno, ed esportato dagli emigranti italiani prima in Argentina (provincia di Mendoza) e, poi, in California (Napa Valley), fra i vitigni più diffusi al mondo si trovano varietà meno note come il Rkastsiteli, diffusa moltissimo in Georgia, Russia, Ucraina e Bulgaria. Il Monastrell, il Robal ed il Tempranillo sono molto diffusi in Spagna, Francia e Portogallo.

LA PRODUZIONE NELL'UNIONE EUROPEA

In Europa, nel 1999, sono stati prodotti 180 milioni di ettolitri di vino, contro i 166 milioni del 1998 e i 163 del 1997. La qualità riscontrata è mediamente buona.
Francia - La produzione globale (comprensiva di vino, mosti, succhi d'uva e cali di concentrazione) per il 1999 è stimata in 61 milioni di ettolitri, quantitativo superiore del 12% rispetto a quello del 1998 (54,3 milioni) e del 10% al 1997 (55,1 milioni). Le stime indicano in 26 milioni di ettolitri i vini a VQPRD e in 23 milioni i Vin du pays; la rimanente quota é destinata ad altri fini.
Spagna - Le stime più attendibili indicano in 34 milioni di ettolitri la produzione complessiva. Un quantitativo pressoché uguale a quello dello scorso anno ed inferiore dell'8% rispetto al 1997. I vini a VQPRD si attestano sui 12 milioni di ettolitri.
Germania - La produzione ha raggiunto i 13 milioni di ettolitri di vino, superiore di circa il 21% rispetto a quella dello scorso anno (10,7 milioni) e del 40% rispetto alla media dell'ultimo quinquennio (9,3 milioni). Come sempre la quasi totalità della produzione è VQPRD; solo 1,5 milioni ettolitri sono qualificati come vino da tavola.
Portogallo - Dopo il brusco calo fatto registrare nella passata campagna (3,6 milioni), il Portogallo stima la propria produzione in 7 milioni di ettolitri di vino, in linea con la media degli ultimi dieci anni. I vini VQPRD si attestano intorno ai 3,5 milioni di ettolitri.
Grecia - Il quantitativo di vino è di poco inferiore a quello dello scorso anno. La stima è di 2,8 milioni di ettolitri, il 27% in più rispetto alla media fatta registrare nell'ultimo triennio. I vini VQPRD assommano a circa 2 milioni di ettolitri.
Austria - Come la Germania, anche per questo Paese il 1999 ha rappresentato un'annata quantitativamente buona. La produzione si attesta sui 2,8 milioni di ettolitri, il 27% in più rispetto alla media fatta registrare nell'ultimo triennio. I vini a VQPRD sono pari a 2 milioni di ettolitri.
Negli altri Paesi dell'Unione Europea: Lussemburgo, Belgio e Regno Unito la produzione di vino si attesta sui 200 mila ettolitri complessivi, così suddivisi: Lussemburgo, 183.000 hl; Regno Unito 15 mila hl; Belgio 2.000 hl.
Nel 1988 la produzione di vino in Italia è stata di circa 57 milioni di ettolitri. Le regioni che hanno prodotto di più sono: la Sicilia (9.200.000 hl), Veneto (8.276.000 hl), Puglia (8.166.000 hl), Emilia Romagna (6.494.000 hl), Abruzzo (4.256.000 hl), Piemonte (3.171.000 hl), Lazio (3.305.000 hl) ecc.

LE ESPORTAZIONI

L'Italia si colloca in prima posizione nel mondo per volume di vino esportato. Secondo i dati della campagna commerciale 1998-1999 le esportazioni di vino italiano nel mondo si sono attestate a 17,550 milioni di ettolitri (+23,7% rispetto al periodo precedente), mentre l'introito valutario ha raggiunto i 4.253 miliardi di lire (+7,7%).
Il prezzo medio del prodotto è stato calcolato in 2.424 lire/litro (nel periodo 1997-1998 era di

2.785 lire/litro), con una perdita del 13%.
Al quantitativo esportato, riferito a vini e spumanti, si devono aggiungere 392.978 hl di mosti (+16,3%) per un introito di 73,5 miliardi di lire (+10,5%).
Pertanto le nostre esportazioni di vini, spumanti e mosti sono ammontate complessivamente a 17.943.306 hl (+23,6%) pari ad un valore di 4.327 miliardi (+7,7%) ad un prezzo medio di 2.142 lire/litro (-12,8%).
Da un'analisi dei diversi dati, si evidenzia un forte aumento, sempre rispetto al periodo precedente, in volume (+35,8%) della voce "vini altri" che, tuttavia, è stato più contenuto (+ 18%) in valore. Per i D.O.C. le spedizioni all'estero sono diminuite dello 0,4% in quantità e aumentate solo dello 0,3% in valore.
Per quanto concerne le esportazioni dei vini in bottiglia, ed in particolare quelle dei vini D.O.C., esse sono state di 4.086.392 hl per un valore complessivo di 2.013 miliardi e un prezzo unitario di £ 4.928.
Le forniture ai mercati esteri di vini sciolti, con gradazione pari o inferiore al 13% in vol., hanno registrato un consistente aumento passando da 6.375.573 (1997-1998) a 9.527.503 hl del periodo 1998-1999 e, in valore, da 568,50 a 763,28 miliardi di lire, con un incremento, rispettivamente del 49,4% e del 34,4%.
In base a questi dati si rileva che, dopo un periodo di grandi soddisfazioni per le produzioni enologiche di qualità, il nostro export vinicolo si è nuovamente indirizzato più verso la quantità che sulla qualità; un dato che emerge anche dalla forte contrazione: - 13% del prezzo medio dei vini e spumanti esportati.
Un altro dato poco soddisfacente emerge dall'analisi dei Paesi di destinazione del nostro prodotto: l'80,5% delle esportazioni complessive è stato collocato sui mercati dell'Unione Europea. Nella scorsa campagna commerciale la quota si era attestata sul 74,2%.
In tale area, le spedizioni di vini sciolti hanno ottenuto performance più "entusiasmanti" facendo registrare un incremento quantitativo del 58,2% e dei 46,1% in valore, il tutto ad un prezzo medio di sole 750 lire/litro.
Le spedizioni dei vini in bottiglia (riferite a vini con gradazione inferiore o pari a 13% vol.) hanno avuto un aumento più contenuto e precisamente del 6,9% in quantità (da 3.789.471 a 4.052.275 hl) e del 6,5% in valore (da 1.417,82 a 1.510,23 miliardi di lire).
Delle forniture verso i singoli Paesi dell'Unione Europea, il 77% del prodotto (81,4% nel 1997-1998), pari ad un quantitativo di 10.881.370 hl (+27%), è stato inviato sui mercati della Francia per il 26,4% (20,5% nell'annata precedente), della Germania per il 42,9% (50,8% nel 1997-1998) e del Regno Unito con il 7,7% (10,1% nella campagna precedente).
Va sottolineato che due Paesi dell'Unione Europea, forti produttori di vino, e precisamente la Spagna ed il Portogallo hanno incrementato notevolmente le loro forniture vinicole dal nostro Paese acquistando rispettivamente 1.126.390 hl (+ 136,8%) e 798.783 hl (+515,9%) di vini e spumanti.
Anche l'andamento del nostro export verso i Paesi terzi è stato negativo avendo evidenziato una flessione del 6,3% in quantità e del 2,2% in valore.
La maggiore diminuzione si è avuta sul fronte delle forniture dei vini in bottiglia passate da 2.207.874 a 1.967.211 hl (-10,9%), con un introito valutario ridotto del 4% (da 1.241,65 a 1.192,15 miliardi di lire). Solo alcune tipologie di vini hanno fatto registrare un andamento positivo. È il caso dei vini frizzanti (+2,7%), del vini spumanti (+7,1%) e dei vini con gradazione compresa fra i 13 e i 15° (+28,7%) e dei vini liquorosi (+6,7%).
Comunque la contrazione verso i Paesi terzi è data dal forte calo delle vendite verso il Giappone (da 518.634 a 280.709 hl) e la Russia (da 41.268 a 5.949 hl) non sufficientemente compensate dagli aumenti delle vendite su Stati Uniti, Svizzera e Canada.
Dall'analisi dei dati risulta che l'82,4% del totale del prodotto, corrispondente ad un quantitativo di 2.825.731 hl (-4,9%) è stato assorbito dai mercati degli Stati Uniti con un'aliquota del 42,1% (campagna 1997-1998, 38,3%), della Svizzera con il 15,2% (1997-1998, 13,5%), del Canada con il 9,8% (1997-98, 8,7%), del Giappone con l'8,2% (1997-

1998, 14,2%) e della Polonia con il 7,1% (1997-1998, 6,5%).

Merita attenzione constatare che le quantità di vini spumanti esportate in passato sui mercati della Russia, si siano contratte in misura notevole passando dai 770.237 hl della campagna 1995-1996, ai 43.438 hl del 1996-1997, ai 20.626 hl del 1997-1998 e, per finire, ai 2.064 hl del 1998-1999.

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA ITALIANA

La produzione italiane rappresenta il 21% della produzione vinicola mondiale ed il 33% di quella dell'Unione Europea.

La superficie vitata italiana è, secondo le più recenti rilevazioni, di poco superiore agli 830.000 ettari (era di 1.227.000 ha nel 1980). Con l'applicazione del regolamento CEE 1442/88 sono stati estirpati nel periodo 1985/1999 192.000 ettari di vigneto di uve da vino.

La produzione media di vino degli ultimi tre anni (1996-1998), in Italia, è stata pari a 55.415.000 ettolitri. La produzione può essere divisa in due grandi segmenti: vini da tavola e vini a denominazione di origine (ovvero DOC e DOCG).

La piramide produttiva dell'enologia italiana può essere sintetizzata come segue:

Vini da tavola semplici (bianco, rosso, rosato);

vini da tavola ad indicazione geografica tipica (ad ottobre 1997, con apposito decreto, risultavano designati con la sigla Igt 115 vini);

vini DOC (sono 306 ma con oltre 1.800 tipologie diverse tra menzioni aggiuntive e sotto specificazioni);

vini DOCG (attualmente 22: Barolo, Barbaresco, Brachetto Acqui, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti, Chianti Classico, Albana di Romagna, Asti, Ghemme, Carmignano Riserva, Franciacorta, Gattinara, Gavi, Ramandolo, Recioto di Soave, Monte Falco Sagrantino, Torgiano Rosso Riserva, Taurasi, Valtellina Superiore, Vernaccia di San Giminiano, Vermentino di Gallura).

I vini DOC e DOCG rappresentano il 20,84%, in quantità, della produzione enologica nazionale (1998).

Le aziende produttrici di uva assommano a poco meno di 1 milione. I 2/3 di queste, per una superficie di 700 mila ettari circa, hanno una superficie vitata inferiore ad 1 ettaro; 7 mila una superficie superiore ai 10 ettari, alcune centinaia più di 50 ettari di vigneto.

Le imprese imbottigliatrici italiane sono circa 30.000 con una media di circa 5 "etichette" cadauna per un totale di 150 mila etichette diverse.

La produzione lorda vendibile vitivinicola, secondo le ultime rilevazioni disponibile è pari a 5.800 miliardi di lire circa; il fatturato dell'intero settore vitivinicolo, invece, è di poco superiore ai 16 mila miliardi di lire. Il consumo medio annuo di vino per abitante, in Italia, è passato dai 119,6 litri di inizio secolo ai 99,8 litri del 1960. Dopo una progressiva risalita dei consumi, che ha toccato la punta massima nel 1968 con 116 litri, si è assistito ad una loro costante contrazione: dai 94,6 litri del 1978, ai 90,6 litri del 1980, ai 61,5 del 1990, ai 57,6 litri del 1995, ai 57,2 litri del 1996;

Enoturismo: Lo scorso anno 3.000.000 di persone hanno visitato le aziende vitivinicole in Italia, con un introito di 3 mila miliardi di lire. Le cantine che hanno partecipato a "Wine Day 2000" in Italia, Stati Uniti (California), Giappone, Sud Africa, Australia, Argentina, Uruguay, Slovenia e Cile sono state circa 1000. Sull'onda del crescente favore che questa attività turistica "alternativa" riscuote, il Censis, secondo una propria analisi, ha stimato che entro 3-5 anni l'enoturismo dovrebbe passare dagli attuali 3 a 5 milioni di arrivi, da 3000 a 5000 miliardi di lire di business.

L'enoturista è prevalentemente maschio e straniero, ha un'età compresa fra i 26 ed i 45 anni, di livello socioeconomico medio alto (dirigenti, imprenditori, professionisti, insegnanti, ecc.). Obiettivo primario dell'enoturista è quello di conoscere meglio il vino e completare la sua gita nel verde, prendendo confidenza con il territorio e le sue testimonianze artistiche ed architettoniche

Pino Clinanti

QUELLA PERLA DI VETRO

LA STORIA VISTA ATTRAVERSO IL BICCHIERE

L'arte del vetro è antica quasi come la storia della civiltà.

Gli antichi scritti parlano della nascita del vetro come di una scoperta accidentale. Del resto non può che essere così, come è successo a moltissime altre grandi scoperte, dai tempi remoti a oggi.

Quasi tutti gli scrittori che trattano del vetro fanno riferimento a Plinio famoso storico romano. Tra i molti argomenti trattati nella sua "Naturalis Historia" troviamo anche quella del vetro.

Plinio racconta di una nave carica di nitrato che si era ormeggiata lungo le rive del fiume fenicio Belus. Qui i mercanti erano sbarcati per procurarsi i viveri.

Poiché non trovarono pietre per sorreggere le caldaie, essi presero dalla nave blocchi di nitrato e quindi accesero il fuoco. Lo stupore di questi mercanti fu grande quando videro che il nitrato (di sodio o potassio) e la sabbia della spiaggia erano venuti a contatto col fuoco, si fondevano e un liquido trasparente pareva scaturire dal fuoco. Secondo Plinio questa è l'origine del vetro. Tutti gli autori antichi furono inclini a considerare vera la storia raccontata da Plinio.

Altri autori, meno antichi hanno screditato questa storia. Secondo il loro pensiero è improbabile che sia accaduto un tale fatto, in quanto le temperature raggiunte per la fusione, utilizzando la legna all'aria aperta, erano troppo basse per raggiungere la fusione.

Un'altra teoria sull'origine del vetro può apparire più versimile. Questa teoria lega direttamente l'origine del vetro all'antichissima arte della metallurgia.

Molte operazioni di fusione di metalli danno luogo a scorie, sotto forma di vetro colorato. Insomma, l'origine del vetro altro non sarebbe che la scoria vetrosa di fusione dei diversi metalli.

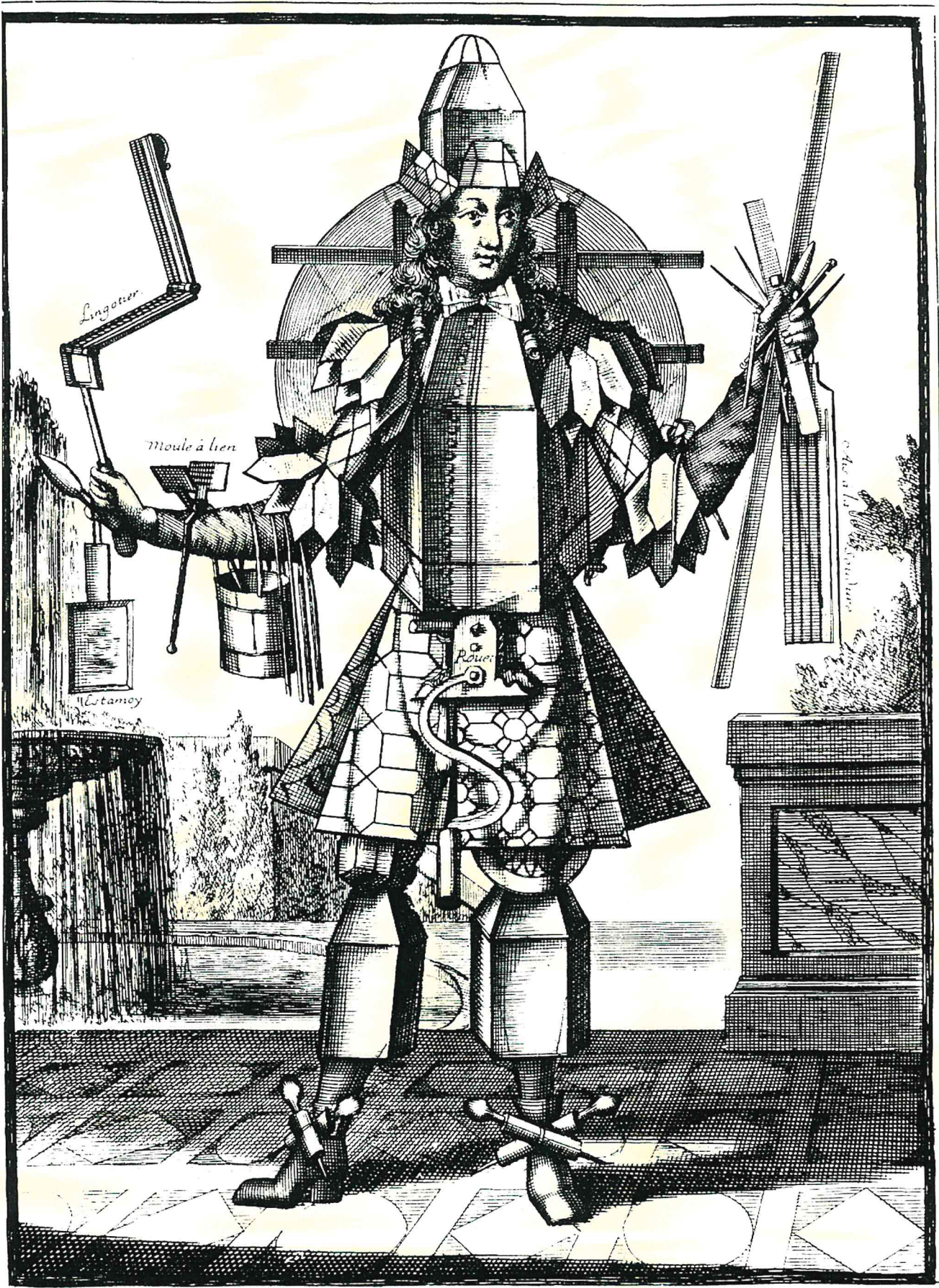
Attente analisi di questi vetri antichi hanno dimostrato che la sostanza colorante era veramente di origine metallica. Un altro fatto che tende a confermare questa ipotesi è l'estrema variabilità della composizione di questi antichi reperti di vetro.

Alcuni studiosi hanno quindi concluso che la nascita del vetro è derivata casualmente dalle scoria metallurgiche fuse. È comunque certo che, le culle del vetro, furono la Siria e l'Egitto.

La prima testimonianza dell'arte del vetro è una perla vitrea risalente a 350 anni a.C.

I più remoti reperti di recipienti di vetro cavo dei quali sia possibile determinare l'età con certezza, provengono dalle tombe dei faraoni, sotto forma di piccole bottigliette (balsamari) vasetti, calici. Si

può pertanto affermare che i primi oggetti cavi compaiono intorno al 1500 a.C.
Questi oggetti venivano costruiti con una tecnica detta "su nucleo friabile", laborioso processo che consisteva nell'avvolgimento di filamenti di vetro fuso attorno ad un sacchetto ripieno di sabbia o argilla bagnata. La produzione più numerosa era quella dei balsamari per unguenti e cosmetici. Questi sistemi di lavorazione del vetro continuarono fino al 1° secolo a.C., quando a Tiro e Sidone si verificò un fatto di grande importanza, una vera rivoluzione nella lavorazione del vetro.
Un vetraio ebbe l'idea di utilizzare un tubo di vetro, introdurne l'estremità in un crogiolo, prelevare una certa quantità di vetro fuso, e soffiare nella canna.
La bolla di vetro che si formò in questo modo segnò la nascita del vetro soffiato, ancor oggi utilizzato nella stessa maniera.
La soffiatura a canna, sia a mano libera, sia in stampi, permise al vetro, prima usato solamente per oggetti di lusso, di diventare materia prima adatta alla produzione di oggetti di largo consumo. Nacquero così bottiglie, brocche, fiaschette, vasi di ogni forma per ogni uso.
Con l'uso della soffiatura a canna, la riduzione dei tempi, la facilità di fabbricazione, il vetro in breve tempo occupò un posto importante tra l'oggettistica di metallo e di argilla in uso in quei lontani tempi.
La Siria, già dal II° secolo, divenne il principale centro vetrario del mondo, esportando ovunque i loro prodotti. La Roma d'allora, quella imperiale, ne approfittò subito per applicare quelle tecniche, oltreché in Italia, in tutte le province dell'Impero.
Grande fu la produzione di bottiglie, come testimoniano Marziale e Petronio. Conferma ne viene da Pompei, distrutta nel 79, di bottiglie di vetro utilizzate per la mescita e la conservazione del vino.
Al museo Speyer in Germania si trova conservata un' anfora in vetro, del II° secolo, piena di vino rappreso.
Il vino, addolcito con miele, non ha potuto evaporare grazie allo strato di olio posto sul collo come isolante. A contatto con l'aria l'olio si è indurito a tal punto da diventare una vera e propria resina, evitando così l'evaporazione del vino. Sino al V° secolo continua la produzione di bottiglie per l'olio, per i medicinali e soprattutto per vino.
Le bottiglie sono foggiate in due forme: a sezione rettangolare o quadrata (bottiglie da viaggio) con tipico manico largo e piatto attaccato ad angolo retto da un solo lato, oppure a sezione cilindrica con uno o due manici piegati come nelle precedenti bottiglie, ma più stretti.
La storia del vetro resta piuttosto scura dal VII al IX secolo, ed in particolare resta incompleta la conoscenza del vetro cavo.
Con la fine dello splendore del vetro romano, che si è spento definitivamente con l'inizio del Medio Evo, l'arte vetraria si sviluppa in Grecia e in Turchia, specialmente a Costantinopoli, dove anche per il vetro cavo si nota una, produzione originale, senza però nessuna modifica alla tecnica. Ma intanto in Italia si imponeva sempre di più la potenza marinara di Venezia.
Nel 1903 i Crociati conquistarono Costantinopoli e subito il governo veneziano ne approfittò per chiamare nella città i più abili maestri vetrai greci e turchi, assicurando a Venezia l'opera e l'arte di quei maestri vetrai.
Questi vetrai si chiamavano "Phiolieri" perché soffiavano fiale, cioè bottiglie (les fiales de vin), come racconta il cronista dell'epoca Martino da Canale.
Ecco allora nascere le "bucae", cioè le bottiglie da vino e da olio, le quali dovevano recare sul collo un cerchio azzurro ed essere bollate con il bollo del Comune di Venezia. Le misure di vetro e le bottiglie venivano acquistate dalla Serenissima in regime di monopolio, venivano poi vendute sui mercati dei commerci veneziani, con un buon utile per lo stato di Venezia.
Senza licenza dei "Giustizieri" nessuno poteva vendere liberamente le bottiglie di vetro, specie ad altri comuni al di fuori di quelli di Venezia.

Lingotier.
Moule à lien
Estamoy
Rouet

Importante fu, nella Repubblica veneta, la produzione di "Inghistere", recipienti che per più secoli, con numerose varianti, saranno sempre usati per designare le bottiglie di vetro dalla pancia tonda e dal collo lungo, bottiglie da vino e da acqua.
Altra culla dell'arte vetraria italiana di quel periodo è Altare, la cui produzione e forma sono diverse da quelle veneziane. Ma la storia vetraria di Altare, che pure ha dato, in un brillante periodo, insigni maestri vetrai, si spegne presto per alterne vicende.

Mentre in Italia, al di fuori della Serenissima, il vetro cavo non ha ancora un gran peso, in Europa questa produzione assume un buon sviluppo.
I Paesi di maggior produzione e di miglior tecnica nel vetro cavo sono Francia, Belgio e Germania.
Le bottiglie mantengono la forma a corpo sferico con fondo rientrante a forma e collo lungo.
La produzione è prevalentemente di lusso, con bottiglie che talvolta vengono posizionate su montatura in oro o argento. Con l'inizio del '500 si nota un miglioramento nella produzione della bottiglia.
Le bottiglie finora descritte non sono adatte al trasporto e alla conservazione per lungo periodo delle bevande, specialmente del vino. Ma è in questo periodo che si inizia ad utilizzare la bottiglia per il servizio a tavola. La bottiglia poco a poco lascia la forma sferica, per allungare il corpo e stringere il collo.
Ma i più importanti sviluppi della tecnica vetraria nascono intorno alla metà del '600.

LA NASCITA DELLA BOTTIGLIA DA VINO
Intorno alla metà del '600 nasce in Inghilterra il cristallo al piombo e in Boemia il cristallo potassico. Nasce soprattutto la vera bottiglia atta alla conservazione e al trasporto delle bevande. È proprio, in Inghilterra che nasce la vera "bottiglia da vino". Sir Kenelm Digby la realizzò nel 1652, ma non si preoccupò di brevettarla. Pare invece sia stata brevettata nel 1661 da un certo Joh Colnett il quale ebbe il merito di questo memorabile avvenimento, fissando una data storica per la bottiglia da vino. Questa bottiglia aveva composizione in vetro scuro, forte e pesante. Il corpo era a forma di palla, con una base leggermente rientrante che dava stabilità alla bottiglia.
Attorno al collo, qualche centimetro sotto l'imboccatura, veniva posizionato un anello di rinforzo del collo stesso e per trattenere la cordicella che legava e bloccava il tappo. Nei successivi 30-40 anni la bottiglia allungò il corpo e il collo divenne sempre più corto per migliorarne la stabilità. Le bottiglie allora venivano preparate con vetro fuso a carbone a legna e pertanto erano molto fragili.
Nel 1615 Re Giacomo I° proibì l'uso della legna e relativo carbone nelle vetrerie, in quanto le foreste inglesi venivano praticamente distrutte, obbligando l'uso del carbone minerale. Le bottiglie allora, preparate con fusione della silice a temperature più elevate presero maggior robustezza e resisten-

za. Si risolse in questo modo notevolmente il problema dell'immagazzinaggio, conservazione e trasporto del vino.
Questa bottiglia venne chiamata "Englis bottle", cioè "bottiglia inglese". Per i suoi grandi vantaggi si diffuse ben presto in tutta Europa.
Le bottiglie d'allora venivano sempre lavorate a mano e non era possibile controllarne la capacità.
Molto spesso le bottiglie venivano personalizzate, con un timbro in vetro, riproducente o il monogramma del proprietario, o il marchio del casato, oppure l'annata del contenuto.
Ma viene subito da chiedersi: come mai la bottiglia nacque in Inghilterra. La risposta è semplice. Gli inglesi a quel tempo erano padroni di mezzo mondo sia come territori, sia come altre proprietà. Tra l'altro avevano moltissime cantine a Porto in Portogallo, a Jerez della Frontera in Spagna, a Marsala in Sicilia. Inoltre avevano interessi e commerci con Bordeaux in Francia. Possedevano i distillati dei caraibi, specialmente Gin e Rum oltre, logicamente, al loro.
Sono quindi gli inglesi gli inventori della prima bottiglia da vino soffiata in stampo di legno.
La nuova bottiglia rivoluzionò la conservazione e la commercializzazione del vino, diffondendosi in tutti i Paesi europei.
Prima di questa invenzione, le bottiglie non venivano mai vendute assieme al contenuto. Venivano adoperate nelle diverse famiglie e continuamente lavate e riutilizzate. Da questo momento inizia la commercializzazione del contenuto e del contenitore.
La diffusione avvenne prima dall'Inghilterra alla Francia dove, nella Regione Champagne-Ardenne nacque la prima vetreria. Quindi, alla fine del '700 passò in Germania, zona del Reno .e in Italia, in Piemonte.
In Francia l'arrivo della bottiglia coincise con le prime prove di produzione dello Champagne. I primi esperimenti di Dom Perignon portarono per diversi anni a rotture e scoppi che talvolta superavano il 95% delle bottiglie. Solamente anni più tardi, ossia verso i primi decenni del '700 si arrivò alla produzione di bottiglie più robuste, tali da resistere alla pressione dello Champagne. Comunque, anche nel '700 le rotture per scoppi erano notevoli. Ma proprio con questo vino si iniziò la vera conservazione del vino per lungo periodo.
Verso la metà del '700 si diffuse moltissimo, assieme a un parallelo aumento del vino di qualità.
Per quanto riguarda la forma della bottiglia possiamo affermare che in questo secolo diminuisce progressivamente il diametro della base e si sviluppa l'altezza a detrimento del collo per cui l'impilaggio nelle cantine diventa molto più facile.
È proprio in questo periodo che i francesi, assieme allo Champagne, producono per primi i grandi vi-

ni di Bordeaux e della Borgogna, con l'adozione di bottiglie ben specifiche. Questo sviluppo e differenziazione della forma delle bottiglie ha prodotto un miglioramento qualitativo al fine di ottenere una ripartizione e uno spessore costanti del vetro, una chiusura robusta e sicura, nonché un colore del vetro costante.

Verso il 1775 Schloss Joannesberg, grande vignaiolo e cantiniere tedesco, inizia l'imbottigliamento

del vino del Reno. Nasce così la tipica bottiglia Renana.

La diffusione e l'uso di bottiglie tipiche d'oltralpe iniziò nel '700 anche in Italia che fu invasa dalle bordolesi e dalle borgognotte. Solamente verso il 1789-1790 inizia la standardizzazione ed anche in Italia si producono bottiglie di forme tipiche e differenti.

Dobbiamo però ricordare che anche in Italia, verso la fine del '600 nasce a Poirino, vicino a Torino, una vetreria che produce bottiglie. Nasce così la "Poirinetta", una delle forme del litro piemontese più belle, usata ancora ai nostri giorni. Nasce quindi la "Pinta piemontese prenapoleonica", la "Pinta piemontese normale" il litro piemontese normale che veniva soffiato dagli artigiani della Vetraria di Acqui, infine la champagnotta.

Generalmente queste bottiglie, come dice bene il Gibelli nel suo libro, risultavano opera di semplici campagnoli, vignaioli, i quali traevano reddito, arrotondando il loro magro guadagno di contadini, dalla fabbricazione delle bottiglie. Come si usava dire allora:

- reddito da vino, reddito meschino.
- chi fa bollire per vendere vino non ne ricava manco un quattrino.

Altra forma che ebbe non poca diffusione fu la cosiddetta "Albeisa", prodotta dalle vetrerie di Altare e di Acqui.

In questo periodo in Italia e in tutta Europa si iniziò a produrre bicchieri e bottiglie di capacità diversa: per vini ordinari, per vini pregiati, per liquori e per grappa. Inizia così l'assortimento nel servizio da tavola con compiti precisi.

Passando all' '800 possiamo dividere la produzione del vetro in due grandi momenti:

- i vetri di lavorazione artigianale della prima metà dell' 800
- vetri lavorati con procedimento semiautomatico o quasi industriale della seconda metà dell' '800.

L'avvento dell'industria abbassa i costi di produzione e fa scendere la produzione artigianale a favore di quella di serie. La lavorazione del vetro subisce trasformazioni definitive. È fondamentale ricordare che il passaggio dal metodo manuale di fabbricazione delle bottiglie al metodo meccanico fu quasi improvviso.

Il progresso tecnologico ha portato il valore del contenitore nettamente inferiore al valore del contenuto.

La tecnica progredisce rapidamente con la meccanizzazione: prima con macchine semiautomatiche e poi con macchine automatiche.

La storia dell'introduzione delle macchine in vetreria si può dividere in tre periodi, ciascuno dei quali caratterizzato all'introduzione di una nuova macchina.

Questi tre periodi vanno:

- dal 1898 al 1906 macchine semiautomatiche.
- dal 1905 al 1917 macchine automatiche a bacino rotante.
- dal 1917 in poi macchine completamente automatiche alimentate dalla caduta della goccia di vetro.

Per precisare ed evidenziare la misura del cammino che l'industria delle bottiglie, sorretta dal rapido e determinante aiuto delle nuove tecniche relative ai forni fusori ed alle macchine, occorre mettere attenzione ai parametri che devono essere oggi tenuti in fondamentale considerazione per produrre bottiglie capaci di soddisfare sempre più e meglio le giuste esigenze dell'industria delle bevande e specialmente dell'industria enologica.

La tecnica interviene in modo rigoroso per tenere sotto controllo questi parametri: capacità, peso, forma, colore, salvaguardia dell'integrità superficiale.

Il problema di ottimizzare ognuno di questi parametri è molto complesso e non facilmente analizzabile con metodologie tradizionali.

Oggi, per risolverlo in maniera razionale, è stato necessario costruire, basandoli su delle serie estese di dati sperimentali, dei modelli matematici che permettono di prevedere con affidabilità sorprendente l'influenza della geometria della bottiglia, del suo peso e della ripartizione del vetro sulla resistenza meccanica. La complessità di questi calcoli richiede l'indispensabile impiego del calcolatore elettronico.

Al giorno d'oggi l'industria vetraria italiana, sia quella industriale, sia quella artigianale, sia quella artistica, si è confermata padrona del proprio mercato, conquistando anche larga parte di quello estero.

A conclusione possiamo affermare che il vetro è stato e sarà sempre il materiale ideale ed indiscusso per il confezionamento e la conservazione delle bevande e dei vini in particolare.

Il vetro, attraverso tutti i secoli, le varie età delle civiltà da quelle arcaiche ai tempi moderni, continua a trasmettere il suo grande fascino

2001, LA PRIMA DOCG DEL FVG

IL RAMANDOLO È DI CASA NOSTRA

Ci sono voluti vent'anni, ma ne valeva la pena. Oggi, con il "Ramandolo", il Friuli Venezia Giulia ha la prima Docg e questa minuscola area dei Colli orientali torna a "insegnare" qualcosa al resto della nostra regione. Nel 1992, dopo un iter lungo e complesso – passato anche attraverso una sentenza del Tar del Lazio –, divenne infatti il primo "cru", la prima area a essere "ritagliata" all'interno di una Doc più grande e autorizzata a dare il suo nome a un vino, nella fattispecie il Verduzzo friulano, clone giallo, vitigno caratteristico proprio della zona di Nimis. In pratica, come da lunghissimo tempo avviene in Francia, il vino in questo modo si identifica con il nome della sua stessa zona d'origine. Altri hanno subito imparato la lezione, tanto che pochi anni dopo sono stati riconosciuti, sempre sui Colli orientali del Friuli, i "cru" Cialla e Rosazzo.

Ora dunque la Docg, la denominazione di origine controllata e garantita, un grande e significativo riconoscimento in questo avvio del Terzo millennio in cui i Colli orientali festeggiano i loro trent'anni di vita: sei lustri che hanno rappresentato un enorme progresso in quest'area viticola di grande pregio, sia dal punto di vista della coltivazione della vite sia da quello enologico, con l'introduzione delle più moderne tecniche di vinificazione, anche se l'occhio del cantiniere non ha mai perso di vista la tradizione, custode di preziosi insegnamenti. Come hanno fatto nella zona del "Ramandolo" – che, giova ricordare, oltre all'area più vocata del comune di Nimis, include anche le più interessanti colline di quello di Tarcento, vale a dire quelle di Sedilis e della riviera di Coia –, dove, in seguito all'approvazione della Doc, c'è stata una vera e propria "primavera" della viticoltura con una pressoché completa revisione degli impianti e delle cantine, che si

Miele
di
Ramandolo

sono dotate di attrezzature in linea con i tempi, tra cui il fiore all'occhiello è una struttura di appassimento dell'uva gestita da una cooperativa gestita da giovani viticoltori – la media dei produttori si è molto abbassata in questi anni –, il cui entusiasmo è assai promettente per il futuro di questa zona che non ha altre alternative alla vite.

Passi avanti, dunque, notevolissimi sia sotto il profilo colturale – tanto che qualcuno, efficacemente, ha definito "vigna-giardino" quella del Ramandolo, tenendo conto anche di un recente riordino fondiario con la realizzazione di ordinatissimi e razionali vigneti che consentono l'intervento delle macchine –, sia sotto quello della produzione di un vino di straordinaria finezza. Lo ha dimostrato appieno una degustazione di cinque campioni anonimi in occasione della recente Alimenta – organizzata proprio per la presentazione della Docg, con la partecipazione del presidente del Consorzio di tutela Paolo Comelli, di quello della Cooperativa di appassimento Ivan Monai – entrambi giovanissimi – e dell'enologo Orfeo Salvador, il cui ruolo è stato prezioso sia nella fase di ottenimento della Doc sia in quella della Docg, sostenendo i viticoltori nelle loro legittime rivendicazioni e le civiche amministrazioni che si sono succedute a Nimis e che hanno "sposato" appieno le attese dei produttori, sapendo che questa è l'unica, significativa fonte economica della zona. Prezioso poi il ruolo della Comunità montana Valli del Torre e convinto l'appoggio della Regione, sia a livello di apparato tecnico-burocratico sia politico. I viticoltori serberanno sempre riconoscenza al compianto avvocato Antonio Comelli, che sempre ebbe un occhio di riguardo per il futuro del suo paese uscito da due ricostruzioni in trent'anni: la guerra e il terremoto.

Ora, dunque, si apre una nuova fase. Una volta che la Docg avrà perfezionato il suo iter – sarà operativo dalla prossima vendemmia, per cui il primo vino del nuovo secolo beneficerà del più importante marchio di qualità –, bisognerà continuare a camminare sulla strada del progresso di questa piccola, grande zona enologica che regala un vino inimitabile, quello che potrebbe essere il Sauterne italiano. Una strada ancora in salita, certamente. "La Docg – così la pensa Dario Coos che nel 1981, assieme a chi scrive, si incamminò nella difficile avventura della denominazione di origine – è la "chiave" per apportare un indubbio miglioramento alla viticoltura della nostra zona, ma abbiamo la consapevolezza che diversi produttori non siano ancora preparati a questo passo così importante, trattandosi anche di aziende molto piccole. Ma questa è, senza dubbio, una conquista che sarà determinante per la nostra immagine presso i consumatori, che avranno una garanzia in più sulla qualità del prodotto". Gli fa eco il suo successore Paolo Comelli: "Questo è solo un momento intermedio, di passaggio. Perché l'obiettivo finale è il raggiungimento della qualità che si merita questa viticoltura che richiede un grande impegno". Qualcuno l'ha definita "eroica", e aveva sicuramente ragione. Ma l'eroismo di questi giovani agricoltori ha consentito di realizzare la "vigna-giardino" che ha avuto il plauso non solo del Comitato nazionale intervenuto per rendersi conto dell'opportunità di accordare, o meno, la Docg, ma anche dei funzionari dell'Unione europea che hanno voluto vedere con i loro occhi come si sono spesi i fondi dell'Obiettivo 5B, uno strumento che ha aiutato il "cru" del Ramandolo a crescere ancora e a guardare con ottimismo al suo domani. Auguri!

LA RIFORMA DELLA PAC E

LA VITICOLTURA EUROPEA – PRIMA NELLA CLASSIFICA MONDIALE PER SUPERFICIE, PRODUZIONE E CONSUMI – RAPPRESENTA UN SETTORE ASSAI DIVERSIFICATO, UNA RISORSA AGRICOLA FONDAMENTALE PER MOLTE REGIONI E UNA QUOTA IMPORTANTE DELLA PRODUZIONE AGRICOLA FINALE IN DIVERSI STATI MEMBRI. INOLTRE, È PRATICATA SPESSO IN ZONE IN CUI ALTRE FORME DI ATTIVITÀ AGRICOLA SAREBBERO DIFFICILI O IMPOSSIBILI. SE LO SFORZO PROFUSO PER SOSTENERE IL MERCATO, CONTROLLANDO AL TEMPO STESSO LA PRODUZIONE E ORIENTANDOLA VERSO LA QUALITÀ, HA DATO I SUOI FRUTTI, IL SETTORE RIMANE TUTTAVIA ESPOSTO A FLUTTUAZIONI AD ESSO PROPRIE E SI TROVA OGGI A DOVER AFFRONTARE LE MUTATE CONDIZIONI DELLA CONCORRENZA. LA VITICOLTURA NON È STATA INTERESSATA DALLA RIFORMA DEL 1992 E UNA PROPOSTA ELABORATA NEL 1994 NON HA AVUTO ALCUN ESITO. IN QUESTE PAGINE SI SINTETIZZANO GLI ASPETTI FONDAMENTALI DELLA RIFORMA AVVIATA NEL QUADRO DELL'AGENDA 2000 PER IL PERIODO DAL 1° AGOSTO 2000 AL 2006.

LA STRATEGIA VITIVINICOLA

entre in passato la viticoltura ha attraversato periodi di forte crisi, in questi ultimi anni l'intervento della Comunità nel settore ha consentito di realizzare un migliore equilibrio tra offerta e domanda e il livello dei prezzi corrisponde complessivamente alle attese degli operatori, fatte salve situazioni particolari di regioni e prodotti specifici.

Permangono tuttavia problemi fondamentali. Le eccedenze strutturali sono diminuite, ma non è stato eliminato il rischio di produzioni eccedentarie per diversi anni, in particolare perché la viticoltura, più di altre colture, è fortemente soggetta ai rischi climatici e alle relative ripercussioni sul volume e sulla qualità della produzione. L'aumento dei consumi di vini di qualità non basta a compensare il minore consumo di vini da tavola.

Per molti operatori del settore la necessità di adeguarsi rapidamente alla crescente liberalizzazione dei mercati costituisce un problema rilevante; talune zone viticole non trovano sbocchi remunerativi e quelle con mercati in espansione non hanno beneficiato di una flessibilità sufficiente ad aprire loro prospettive di sviluppo. Tale esigenza è contrastata dalla natura stessa della coltura: un vigneto dura almeno 30 anni e il periodo di ammortamento degli investimenti è quindi lunghissimo.

Occorre pertanto definire un complesso di misure intese a consolidare la gestione del potenziale viticolo e ridefinire l'intervento sul mercato. Come per gli altri settori agricoli, la riforma deve garantire alla viticoltura nel suo insieme una maggiore efficienza, un migliore controllo delle spese e una maggiore competitività. Contemporaneamente, si dovranno tenere ancora in maggior conto le esigenze qualitative dei consumatori e la difesa dei metodi di produzione tradizionali, la salvaguardia degli spazi rurali in cui la viticoltura assume l'importate funzione di mantenimento dell'attività umana e di difesa del suolo contro l'erosione, nonché le varie esigenze dello sviluppo rurale sull'insieme del territorio europeo, in particolare nelle zone svantaggiate – una serie di obiettivi che concorrono alla plurifunzionalità dell'agricoltura, chiave di volta del modello agricolo europeo.

PRIMA DELLA RIFORMA ATTUALE: IMPEGNO COSTANTE DI GESTIONE

La diversità dei prodotti e sottoprodotti della viticoltura, l'incidenza di questa attività su economie locali spesso prive di colture alternative, le fluttuazioni della produzione, le difficoltà di collocamento sul mercato e la lunga durata dell'investimento viticolo richiedono un impegno considerevole di disciplina generale per garantire un futuro duraturo. Nell'ambito dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM) si effettuano da anni interventi a due livelli principali:

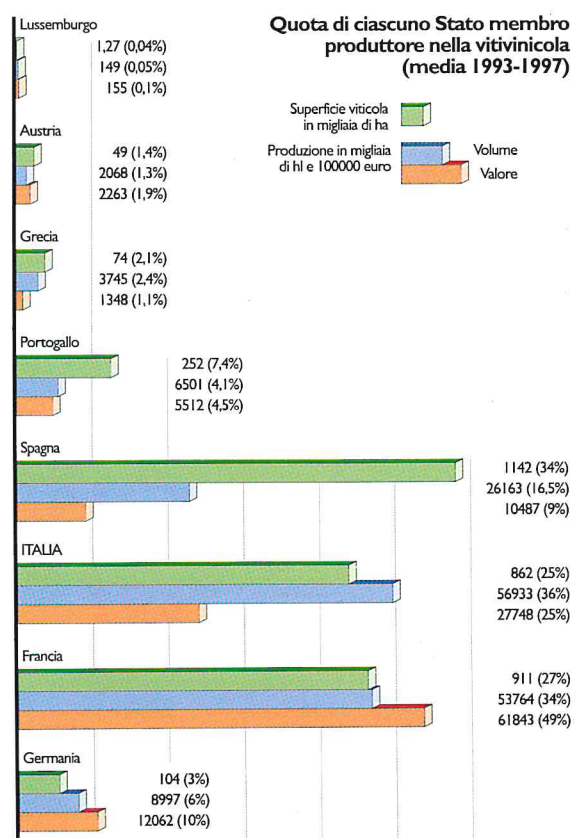
- **l'intervento sul mercato** per garantirne l'equilibrio mediante aiuti all'ammasso privato, vari tipi di aiuto alla distillazione e aiuti per l'utilizzazione di mosti di uva a fini diversi dalla vinificazione,
- **il controllo del potenziale vinicolo** per orientare l'offerta, da un lato mediante il divieto di nuovi impianti e le misure di estirpazione con premio d'abbandono, dall'altro mediante autorizzazioni di impianto destinate a favorire il riorientamento della produzione (ossia la ricerca di prodotti più rispondenti all'evoluzione qualitativa dei gusti dei consu-matori) e limitate a determinati obiettivi di produzione di taluni tipi di vino.

Le misure di estirpazione hanno contribuito a ridurre la superficie viticola dai circa 4 milioni di ettari del 1987 ai 3,4 milioni di ettari nel 1997. La produzione media è passata da 200 a 160 milioni di ettolitri, in particolare per il ricorso a varietà di uve a resa più modesta e di qualità superiore.

L'insieme delle misure di controllo del potenziale produttivo ha contribuito a ridurre le eccedenze strutturali il cui susseguirsi aveva caratterizzato il periodo precedente; la conces-sione di premi per ettaro variabili in funzione della resa, del tipo di coltura e delle varietà ha consentito di ridurre sensibilmente l'offerta dei vini da tavola meno adattati ai mercati.

Inoltre, le caratteristiche della produzione vinicola rendevano indispensabile l'introduzione di disposizioni tecniche par-ticolareggiate che contribuissero a garantire il corretto funzionamento del mercato interno e a migliorare le prospettive di commercializzazione, tutelando allo stesso tempo i legittimi interessi dei consumatori e dei produttori. Al riguardo occorre sottolineare l'importanza per il settore vitivinicolo degli effetti economici della valorizzazione dei prodotti, resa possibile da una normativa complessa ma rigorosa che garantisce ai consumatori la veridicità dei disciplinari di produzione. Il valore aggiunto dei vini di qualità rispetto a vini comuni determina infatti un aumento delle entrate che non ha paragoni negli altri settori agricoli, dando un forte contributo al mantenimento di una viticoltura europea dinamica.

In concreto, tali disposizioni assumono le seguenti forme:

- regolamentazione delle pratiche enologiche al fine di controllare e garantire la salubrità e la qualità della produzione,
- disposizioni che garantiscono la rintracciabilità del prodotto (dichiarazioni di produzione, registri, documenti di accompagnamento ecc.),
- regole in materia di designazione, denominazione, presentazione e protezione di taluni prodotti, in particolare dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD).

Quota (%) rappresentata dai vini e mosti, e da altri prodotti, nella produzione agricola finale (UE e principali Stati membri produttori, 1997)

	UE	D	GR	E	F	I	L	A	P
Vini e mosti	5,98	3,90	1,71	5,19	13,95	8,82	5,43	5,64	7,98*
Olio d'oliva	2,20		12,51	7,09		4,78			2,57
Frumento	4,94	5,63	3,44	2,34	8,05	3,33	2,51	2,75	0,94
Totale cereali	9,35	10,88	6,01	8,01	14,38	6,92	5,28	5,38	3,39

* *L'anno precedente la quota era stata del 16,8%*

LA NUOVA OCM NEL SETTORE VITIVINICOLO

La nuova OCM intende rispondere all'evoluzione intervenuta dopo l'entrata in vigore del quadro normativo del 1987. Sul piano politico, l'attuazione degli accordi dell'Uruguay Round del 1995 ha determinato una maggiore flessibilità e una mag-giore apertura del mercato comunitario, attenuando l'efficacia delle misure dell'OCM allora in vigore. L'andamento della produzione a seguito della diminuzione delle superfici ha comportato la riduzione delle eccedenze durante le ultime campagne, imponendo una nuova impostazione.

In concreto, il nuovo regolamento abbandona il sistema dei prezzi d'orientamento per i vari tipi di vino, precedentemente in vigore con i meccanismi d'intervento. Tale sistema, infatti, non corrispondeva più alla realtà economica del settore, vista la notevole frammentazione e il sensibile mutamento nelle modalità delle transazioni intervenuti negli ultimi anni.

È stato inoltre adeguato il regime d'intervento sotto forma di aiuti alla distillazione, al fine di ridimensionare tale pratica e di evitare che si trasformasse in uno sbocco artificiale e automatico, con il rischio che diventasse fine a sé stessa e quindi inefficace. Sono state così abbandonate la "distilla-zione preventiva volontaria" [1], la "distillazione obbligatoria di vino da tavola" [2] e la "distillazione di sostegno al mercato" [3].

Le misure di controllo del potenziale vinicolo rimangono applicabili, ma a condizioni più precise che in passato per orientare adeguatamente l'offerta. A tal fine è istituito un regime di ristrutturazione e riconversione dei vigneti.

1. Potenziale vinicolo

Impianto di viti

L'OCM riformata conferma il divieto generale di impianto di nuovi vigneti per un periodo transitorio (fino a tutto il 2010) per garantire l'equilibrio duraturo tra offerta e domanda.

I premi di abbandono sono mantenuti; gli Stati membri possono fissare le superfici ammissibili e le condizioni di applicazione della misura.

Nuovi diritti di impianto

Parallelamente, sono previsti diritti di nuovi impianti, limitati a casi particolari e subordinati a rigorose condizioni di controllo. La misura risponde all'esigenza di tener conto dell'andamento della domanda e del dinamismo di taluni produttori, limitati dalla mancanza di possibilità di produzione in zone in cui la domanda aumenta. Tali diritti supplementari verranno assegnati entro il 2003, nei limiti di 68.000 ha, in base a criteri prestabiliti (disponibilità inferiore alla domanda e inventario del potenziale produttivo della regione in que-stione), dando la precedenza ai giovani insediatisi di recente.

Reimpianto

Viene confermato il regime di trasferimento dei diritti di reimpianto inutilizzati ai produttori che ne hanno maggiormente bisogno. Tali trasferimenti possono eventualmente essere facilitati da riserve di diritti di impianto. Per evitare un'interruzione delle entrate, i diritti di reimpianto potranno essere acquisiti prima di effettuare l'estirpazione corrispondente. Inoltre, la regolarizzazione di taluni impianti e reimpianti irregolari preesistenti è subordinata a condizioni rigorose.

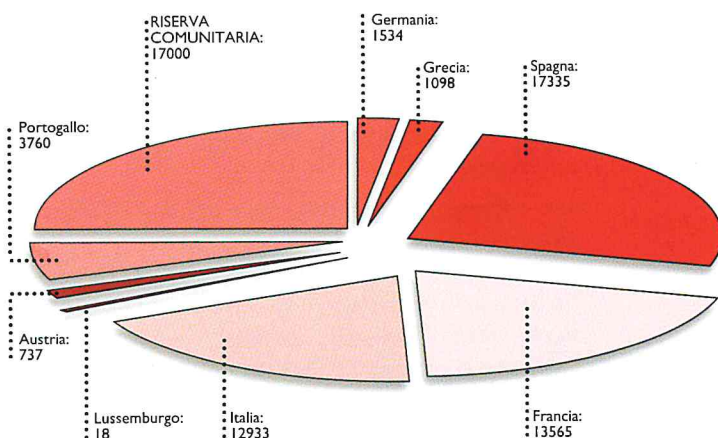
Ristrutturazione e riconversione

L'azione di orientamento dell'offerta, che riguarda il vigneto stesso al fine di ristrutturare il potenziale produttivo in un'ottica tanto quantitativa quanto qualitativa, proseguirà su basi più precise: d'ora innanzi spetta a ciascuno Stato membro proporre le regioni e i tipi di produzione che possono beneficiare degli aiuti. Sono interessate le regioni la cui produzione non risponde più alla domanda del mercato e potrebbe molto difficilmente adeguarsi alle nuove esigenze dei consumatori.

Le spese di ristrutturazione e di riconversione verranno finanziate dalla Comunità in ragione del 50% (75% per le regioni dell'obiettivo 1 dei Fondi strutturali); la quota rimanente è a carico dei beneficiari. È prevista una compensazione delle perdite di reddito per i produttori che effettueranno reimpianti dopo l'estirpazione.

Inventario

Per beneficiare di nuovi diritti di impianto e degli aiuti alla ristrutturazione e alla riconversione è richiesto un inventario preventivo; lo Stato membro ha facoltà di autorizzarne la compilazione regione per regione. L'inventario consentirà di disporre di informazioni sulle superfici, le varietà e i diritti di impianto, dati indispensabili ai fini di un intervento efficace sulle strutture viticole. Verrà operata una netta distinzione tra il rinnovo normale dei vigneti (ossia la sostituzione di viti vecchie con piante più giovani che rientra nella gestione abituale del settore) e la riconversione o ri-

Riforma dei nuovi diritti di impianto (in ha)

strutturazione degli stessi (ossia l'introduzione di varietà più adatte, il reimpianto di viti su superfici idonee alla produzione di qualità superiore, o l'applicazione di nuove tecniche di produzione).
Sarà così possibile garantire che il contributo comunitario venga concentrato esclusivamente sulla riconversione e la ristrutturazione, mirate all'adeguamento dell'offerta alla domanda e al miglioramento qualitativo.

2. Intervento sul mercato

Tenuto conto delle azioni strutturali di controllo della produzione e nel contesto della liberalizzazione del mercato, gli interventi comunitari sul mercato saranno d'ora innanzi imperniati sui seguenti meccanismi:

Aiuto all'ammasso privato

Viene mantenuto l'aiuto all'ammasso privato di vino da tavola e di taluni tipi di mosti d'uva, al fine di garantire la continuità degli approvvigionamenti e di controllare le fluttuazioni della produzione che caratterizzano il settore. La misura dev'essere applicata in maniera flessibile in funzione dell'an-damento del mercato; potrà eventualmente esserne decisa la sospensione.

Distillazione

• Viene mantenuta anche la *distillazione dei sottoprodotti* ("*prestazioni viniche*"), obbligatoria per ciascun produttore al fine di evitare la sovrapressione delle uve. Si tratta di una misura unica nel suo genere che, sacrificando la parte meno pregiata della produzione, contribuisce considerevolmente a sostenere la qualità.
• Viene mantenuta la *distillazione di vini ottenuti da varietà a doppia classificazione* (uve da vino e altre), per evitare l'immissione sul mercato vinicolo di prodotti provenienti da vigneti destinati ad altri fini.
• Un nuovo tipo di distillazione, la *distillazione di crisi*, può essere applicata facoltativamente dai produttori per far fronte a casi eccezionali di perturbazione del mercato a causa di eccedenze cospicue e/o gravi problemi di qualità.
Verranno definite adeguate modalità di applicazione per disciplinare l'avvio di tale distillazione.
• Altra misura nuova, la *distillazione specifica* consente di mantenere, stabilizzandolo, lo sbocco rappresentato dagli alcoli per uso alimentare. Per evitare fluttuazioni nell'approvvigionamento, il nuovo regime verrà applicato in modo flessibile e in associazione con un regime specifico di aiuto all'ammasso privato dell'alcole ottenuto.

Aiuti a favore di impieghi alternativi alla produzione di vino e azioni promozionali

Rimangono in vigore gli aiuti già previsti a favore dell'utilizzazione di mosti di uva per aumentare il titolo alcolometrico di taluni prodotti vinicoli (in questo caso, l'aiuto compensa la differenza di costo tra i mosti di uva e il saccarosio) e gli aiuti all'elaborazione di altri prodotti, quali il succo d'uva. Una quota di questi ultimi aiuti è destinata a campagne promozionali a favore del consumo di succo d'uva all'interno dell'Unione.
Inoltre, la Commissione ha presentato una proposta di regolamento orizzontale (GU C 32 del 6 febbraio 1999) relativo all'organizzazione a livello comunitario di azioni di informazione e di promozione dei prodotti agricoli dell'Unione, tra cui il vino, presso paesi terzi.

3. Associazioni di produttori

Le associazioni di produttori possono essere oggetto di riconoscimento da parte degli Stati membri. Esse parteciperanno in particolare alle iniziative destinate ad adeguare maggiormente l'offerta alla domanda, ridurre i costi di produzione, promuovere le pratiche ecocompatibili. Le organizzazioni professionali daranno il loro contributo alle azioni destinate a migliorare i risultati economici del settore. Non sono previsti contributi comunitari.

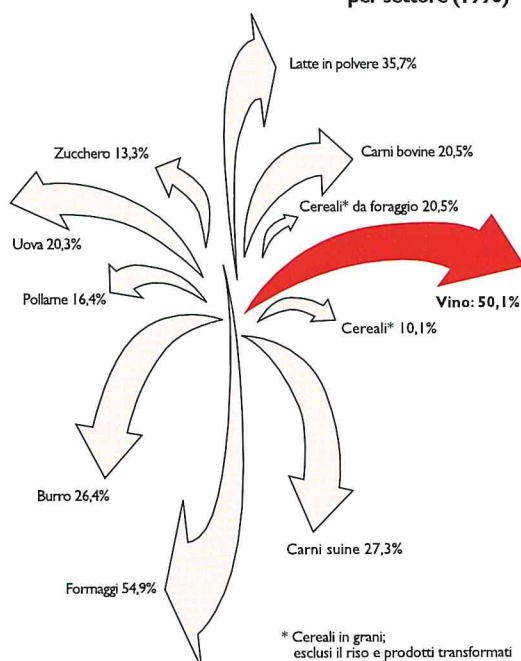
4. Pratiche enologiche e specifiche dei prodotti

Fatte salve alcune modifiche tecniche di secondaria importanza, sono state complessivamente mantenute le norme relative alle pratiche e ai processi enologici, in particolare l'aci-dificazione e l'arricchimento di prodotti vinicoli.
Per quanto riguarda i disciplinari di produzione (designazione, denominazione, presentazione e protezione), la loro particolare rilevanza per la viticoltura in termini di valorizzazione economica (cfr. pag. 3) giustifica il mantenimento di un sistema che garantisca una corretta rintracciabilità, dal vigneto fino al consumatore. La novità principale è costituita dalla possibilità di riportare sull'etichetta, oltre alle indicazioni obbligatorie o facoltative esplicitamente previste dal regolamento concernente la nuova OCM, altre indicazioni scelte dall'imbottigliatore, a condizione che siano documentate e non inducano in errore il consumatore. Per quanto riguarda specificamente il sistema di protezione delle deno-minazioni di origine, che gestisce una produzione crescente per far fronte ad una domanda in aumento, non vi sono varia-zioni significative.

5. Scambi con i paesi terzi

Oltre all'adeguamento delle varie misure alla situazione del mercato interno, alle nuove attese dei consumatori e all'esigenza di una maggiore efficienza per quanto riguarda le spese, la nuova OCM deve tener conto dei vincoli derivanti dagli accordi commerciali internazionali e della posizione dell'Unione in quanto esportatrice netta. La preferenza nettissima del mercato per prodotti di origine determinata impone di confermare la politica di protezione delle denominazioni geografiche e di mantenere il divieto di miscele tra vini importati e vini europei e di vinificazione di mosti importati, pratiche che rischiano di compro-

mettere l'impegno degli operatori del settore a favore della qualità. Di tali problemi si tiene debitamente conto negli accordi bilaterali conclusi dall'Unione o in corso di negoziazione.
La liberalizzazione dei mercati deve essere vissuta dall'Unione non come una minaccia, bensì come una sfida. I consumatori manifestano infatti curiosità per i vini di paesi terzi; complessivamente, la domanda ha smesso di diminuire e addirittura è in lieve aumento in taluni Stati membri. Inoltre, la riduzione dei dazi doganali conseguente agli accordi dell'Uruguay Round del 1994 ha incentivato scambi maggiori. Comunque, l'attivo della bilancia commerciale viticola dell'Unione, per un'annata di produzione normale, rimane attorno a 6-7 milioni di ettolitri l'anno, mentre per quanto riguarda le entrate, l'attivo è addirittura passato da 1,7 miliardi di euro nel 1990 a 2,2 miliardi di euro nel 1997.
Indubbiamente, la situazione della viticoltura mondiale è cambiata e i "nuovi" paesi produttori occupano ormai una posizione di maggiore rilievo. Nel contesto attuale, gli orientamenti dell'Agenda 2000 ai fini di una sempre più rigorosa garanzia di qualità e del mantenimento di uno stretto controllo della produzione consentiranno all'Unione di mantenere la posizione dominante su mercati che saranno inevitabilmente più aperti e più competitivi. La tutela della reputazione dei prodotti europei, mediante una vigilanza costante sulle indicazioni geografiche, le pratiche enologiche e gli orientamenti varietali, ossia mediante una politica di qualità superiore, risulta essere il presupposto per una dinamica di questo tipo

Quota dell'Unione europea nelle esportazioni mondiale, per settore (1996)

Aspetti finanziari

Secondo le stime, il costo totale della nuova OCM ammonterà nel periodo 2001-2005 a circa 1,3 miliardi di euro l'anno, di cui all'incirca un terzo per le misure prorogate e due terzi per le nuove misure (nuove misure di ristrutturazione/riconversione, mantenimento dello sbocco dell'alcole per uso alimentare ed eventuale distillazione di crisi). Rispetto alle campagne precedenti, tale importo riflette un lieve aumento delle spese medie, giustificato dall'obiettivo di sviluppare una viticoltura europea di qualità. Il vantaggio fondamentale della riforma consiste tutta-via nella maggiore efficacia delle misure: essa consente infatti, nel rispetto dei vincoli finanziari, di rendere dinamico il settore orientandolo verso il futuro, in sintonia con l'evoluzione generale dei mercati, le attese dei consumatori e gli impegni internazionali dell'Unione.

Semplificazione

Le misure della nuova OCM, applicabili a decorrere dal 1° agosto 2000, sono raggruppate in un unico regolamento che sostituisce i 23 regolamenti precedenti. Tale regolamento unico e le relative modalità d'applicazione che lo integreranno rappresentano un contributo concreto alla realizzazione dell'obiettivo della Commissione di semplificazione e accessibilità della normativa agricola comunitaria, migliorando sensibil-mente la trasparenza e la comprensione reciproca all'interno del settore.

La viticoltura dell'Unione europea, un settore dinamico e molto diversificato

La viticoltura europea è un settore molto diversificato, dinamico e in piena evoluzione: i Quindici sono al primo posto nella classifica mondiale con il 45% della superficie, il 60% della produzione e quasi il 60% dei consumi; seguono, in ordine decrescente di produzione, Argentina, Stati Uniti, i paesi dell'Europa centrale e orientale (Bulgaria, Ungheria, Romania, ex-Jugoslavia, Repubblica ceca, Slovacchia), Sudafrica, ex-URSS e Australia. La produzione mondiale ammonta a circa 250 milioni di hl e i consumi a circa 217 milioni; l'eccedenza mondiale è quindi dell'ordine di 30 milioni di hl, di cui il 25% proveniente dall'Unione europea, che è allo stesso tempo il maggiore esportatore e il principale importatore a livello mondiale. Essa esporta in media un po' più di 10 milioni di hl l'anno, principalmente verso gli Stati Uniti (23%), il Giappone (15%), la Svizzera (13%) e il Canada (9%). Le importazioni comunitarie sono in aumento: 5,8 milioni di hl nel 1998 a fronte di 2,6 nel 1994, provenienti principalmente dall'Australia, dagli Stati Uniti, dal Cile e dall'Europa dell'est.
All'interno dell'Unione, la viticoltura conta 3,4 milioni di ha e 1,7 milioni di produttori; il settore fornisce il 6% circa della produzione agricola netta della Comunità. Nella campagna 1997/1998 la produzione vitivinicola totale ammontava a circa 160 milioni di hl, ripartiti nel modo seguente: 91 milioni di hl (57%) di vini da tavola, 58 milioni di hl (35%) di vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD) e 13 milioni di hl (8%) di altri vini. Lo sbocco principale è costituito dal consumo diretto (127 milioni di hl nel 1998); gli alcoli di origine vinica per uso alimentare garantiscono uno sbocco per l'equivalente di 13 milioni di hl; infine, gli sbocchi industriali per la produzione di vermut e di aceto rappresentavano circa 3,8 milioni di hl. All'inizio della campagna 1999 le scorte ammontavano a 103 milioni di hl, situandosi ad un livello relativamente soddisfacente rispetto alla media degli anni precedenti.

Diario

5-8 ottobre
Udine
FRIULI DOC
Vini, vivande, vicende, vedute

Con COLORI E SAPORI DELLA FESTA, concorso d'arte che, attraverso la giuria di esperti e critici d'arte, ha selezionato, tra le numerose opere ammesse, i tre vincitori (Daniel Tarondo, Gianmichele Aurigemma e Marina Battistella) si è chiusa la 6ª edizione di Friuli Doc. Ma la macchina organizzativa è già in moto per l'edizione del 2001. Considerate tutte le cose andate bene ed anche quelle che sono andate meno bene durante la passata edizione, oggi la volontà comune è quella di salvaguardare una manifestazione che è una vetrina di friulanità. Una friulanità che non può essere certo rappresentata solo dalla quantità di calici di vino bevuti, di gnocchi impastati o del pesce fritto (anche se i numeri importanti contano e confortano sempre perchè danno il segno della partecipazione della gente), ma anche dalla ricerca della qualità che negli ultimi anni è il motivo ispiratore di quanti promuovono il turismo enogastronomico regionale. Gli organizzatori di Friuli Doc intendono infatti proporre una manifestazione che dovrà essere una festa per l'intera regione, l'occasione per offrire il meglio dell'offerta turistica, enogastronomica, artigianale, artistica e culturale. Il comitato organizzatore si è già alacremente messo al lavoro per definire il tema della prossima edizione di Friuli Doc (4-7 ottobre) che ospiterà anche la conferenza plenaria delle città gemellate. Nel 2001 l'attenzione sarà focalizzata sull'importanza geografica, strategica e culturale, della città di Udine e dell'intera regione negli scambi commerciali e culturali con il resto dell'Europa, sottolineando nel contempo il ruolo della città stessa nell'economia del Friuli-Venezia Giulia.

1-3 dicembre
Gorizia
BIANCO & BIANCO

La prima rassegna internazionale dei vini a bacca bianca ha messo a confronto i vini bianchi secchi selezionati del Friuli-Venezia Giulia con quelli della vicina Austria, Slovenia, Croazia, Ungheria, Repubblica Ceca e Repubblica Slovacca e con una buona rappresentanza dalle altre regioni italiane. La rassegna, promossa dall'Ersa e dall'Azienda Fiere della Camera di Commercio di Gorizia e ospitata fra le suggestive mura del Castello di Gorizia città millenaria, ha offerto un interessante percorso di degustazioni attraverso le vie del vino bianco della Mitteleuropa che ha visto l'interesse e la partecipazione anche dei rappresentanti del mondo dello spettacolo come Simona Izzo che, accompagnata da Ricky Tognazzi, ha scelto i vini da abbinare al suo menu natalizio, Edwige Fenech che ha brindato con un calice di bianco con Michele Placido in compagnia di Jerry Calà e di una sempre frizzante Marisa Laurito. Il gruppo di attori era naturalmente accompagnato, come da copione, da uno stuolo di fotoreporter e rappresentanti della migliore stampa *gossip* italiana. La tre giorni goriziana ha visto anche lo svolgersi di altri eventi, tra cui un interessante e affollato convegno (notevole e lodevole anche la presenza delle scuole) organizzato dall'ERSA e moderato da Bruno Pizzul: "Il Vigneto Friuli: vini bianchi per nuovi mercati, tecnica, marketing ed immagine" che ha proposto le esperienze e le opinioni di esperti del settore vitivinicolo, del mercato e del mondo della comunicazione, con l'obiettivo di fare il punto sullo stato delle cose per quel che riguarda le produzioni in funzione del mantenimento di un sempre alto standard qualitativo orientato alla richiesta reale del mercato, attraverso anche nuove e innovative tecniche di comunicazione. Il Movimento Turismo per il vino ha proposto invece una tavola rotonda sull'attuale tema de "Le Strade del Vino" che ha riportato l'attenzione sulla necessità di far crescere nuove professionalità in grado di offrire una risposta efficace e concreta alla sempre più grande richiesta di un pubblico preparato ed esigente che vuole un turismo enogastronomico di qualità. Grande la partecipazione di giornalisti e operatori del settore della nostra regione, del resto d'Italia (s'è visto anche Gino Veronelli) e d'Europa, presenti anche per la premiazione del concorso giornalistico internazionale, promosso dall'Ersa, che ha individuato i migliori articoli e il miglior servizio fotografico pubblicati sul Friuli-Venezia Giulia. Arduo è stato il lavoro della giuria, composta da illustri giornalisti, per individuare i migliori fra gli oltre 100 articoli pubblicati sulle più importanti riviste di Germania, Austria, Svizzera e Liechtenstein.
Inoltre nelle enoteche di Gradisca d'Isonzo e di Cormons si sono svolte le degustazioni guidate, occasione per provare gli abbinamenti con le tante proposte dei prodotti tipici regionali.
Interesse e ritorno sulla stampa nazionale e internazionale quindi per Bianco & Bianco, una delle manifestazioni proposte in regione che possono contribuire a rafforzare un'identità, o anche a precisare una collocazione geografica nell'opinione pubblica e nell'immaginario collettivo di un Friuli-Venezia Giulia con la sua offerta enogastronomica, storico, artistica, paesaggistica e culturale, così varia e articolata e troppo spesso confusa, soprattutto all'estero, con quella di una generica area triveneta.

Diario

6 febbraio
Bologna

ORNELLA VENICA, NUOVO PRESIDENTE NAZIONALE DEL MOVIMENTO TURISMO DEL VINO

È la vignaiola friulana Ornella Venica il nuovo presidente del Movimento Turismo del Vino: l'elezione è avvenuta a Bologna agli "Stati Generali" dell'organizzazione degli imprenditori del vino che, in questi anni, ha lanciato in Italia l'enoturismo e "Cantine Aperte" (quest'anno il 27 maggio), uno degli eventi del vino a più alta immagine in Italia. Ornella Venica "donna del vino" che ha dimostrato impegno e professionalità nel Movimento e nel panorama enologico italiano di alto profilo, subentra a Donatella Cinelli Colombini, fondatrice nel 1993 del Movimento Turismo del Vino.

"Lavorerò per affermare e sviluppare idee e progetti che hanno portato, in questi anni, al successo in Italia del turismo del vino, che oggi vuole dire, secondo le stime del Censis, 3000 miliardi di giro d'affari e 3 milioni di turisti. Il Movimento- spiega Ornella Venica- dovrà però, trasformarsi in impresa, chiamando nel suo staff di lavoro imprenditori e consulenti a progettare, organizzare e gestire sempre al meglio le strategie e gli eventi futuri".
A Verona, in occasione del Vinitaly, la neo presidente Ornella Venica, presenterà in una conferenza stampa il suo programma di lavoro.

4-6 marzo
Düsserdolf

PRO WEIN
I vini bianchi da lungo invecchiamento

Quest'anno l'importante fiera vinicola specializzata tedesca ha dedicato una particolare attenzione ai vini bianchi da lungo invecchiamento.
Presenti in rappresentanza della regione i produttori delle zone Doc del Collio e dell'Isonzo supportati dai relativi consorzi, dall'ERSA e dalla Camera di Commercio di Gorizia. Nei tre giorni della grande manifestazione si sono presentati insieme Blason, Braida Vignis, Bressan Nereo, F.lli Boris e David Buzzinelli, Il Carpino, Castello di Spessa, Luisa Eddi, Humar, Isidoro Polencic, Scolaris Vini insieme a Borgo Conventi, Borgo del Tiglio, Ca' Ronesca, Marco Felluga, Gandin Edi, Pierpaolo Pecorari, Primosic, Venica &Venica, Gianni Vescovo, rappresentati invece presso gli importatori.
L'edizione del 2001 ha visto raddoppiata la superficie espositiva degli stand italiani ed esteri, confermando questo appuntamento come un importante momento d'incontro per i produttori con un pubblico specializzato di livello internazionale.

1-4 marzo
Trieste
G8

I vini del Friuli-Venezia Giulia hanno reso sicuramente più piacevole l'incontro dei rappresentanti dei paesi che hanno partecipato al G8, svoltosi di recente nella città giuliana.
I vini regionali infatti sono stati proposti durante le colazioni di lavoro e chissà che non abbiano contribuito a creare una migliore intesa e spirito di collaborazione fra tutti i partecipanti riuniti per fare il punto sullo stato di salute della Terra e per stabilire un piano comune d'azione. In ogni caso pare che l'incontro sia andato piuttosto bene se è già stata stabilita la data della prossima riunione, che avverrà a breve, per la continuazione dei lavori.

24 marzo
Cividale del Friuli
LUNGA VITA AL CONSORZIO DEI COLLI ORIENTALI!

Il Consorzio per la Tutela dei Vini D.O.C. "Colli Orientali del Friuli" ha compiuto 30 anni.
Per festeggiare questo importante traguardo ha deciso di ripercorrere la storia e il lavoro svolto dal 1970 ad oggi con un'unica iniziativa: un libro fotografico che, lasciando parlare le immagini (realizzate da Gabriele Crozzoli), racconti la passione e la volontà impegnata per realizzare e promuovere nel mondo il vino friulano di qualità, come ci ricorda nell'introduzione la presidente del Consorzio, Ivana Adami. "Colli Orientali del Friuli, il Parco della Vite e del Vino", questo il titolo dell'opera edita dal Consorzio stesso con la collaborazione dell'Ersa, della Camera di Commercio, dall'amministrazione provinciale di Udine e delle edizioni Magnus, con la consulenza di Marco Malison, direttore del Consorzio. Il volume racconta l'enologia attraverso il territorio, prendendo spunto dall'ultima vendemmia del secolo. Presentato a Cividale del Friuli dopo un interessante convegno-dibattito condotto da Claudio Fabro sul tema "Colli Orientali del Friuli: un libro per raccontare un territorio e i suoi vini", ha visto la partecipazione di numerosi ospiti ed esperti del settore nonché di alcuni autori del libro, tra i quali Luigi Veronelli, Fred Plotkin, Piero Fortuna, Bepi Pucciarelli, Giuseppe Bergamini, Tito Maniacco, Fulco Pratesi e Carlo Petrini. Hanno portato il loro contributo sulle tendenze del mercato dei vini, sulla promozione del settore e l'importanza del legame tra territorio e prodotto anche Carlo Cambi, giornalista de I Viaggi di repubblica, Donatella Cinelli Colombini, fondatrice del Movimento Turismo per il Vino, Eddy Furlan, uno dei più importanti sommelier italiani e Marco Gatti, giornalista delle Guide dell'Espresso.
Grande festa dunque per i primi trent'anni del Consorzio dei Colli Orientali del Friuli, lunga vita al Consorzio!

Sopra:
Marchio storico del consorzio che rappresenta lo spadone del Patriarca Marquardo con attorno i tralci di vite.

A destra:
Ripresa aerea dei vigneti dei colli di Buttrio e l'interno della sede consortile in via Canotti a Cividale.

A sinistra:
Ripresa aerea di Cividale del Friuli.

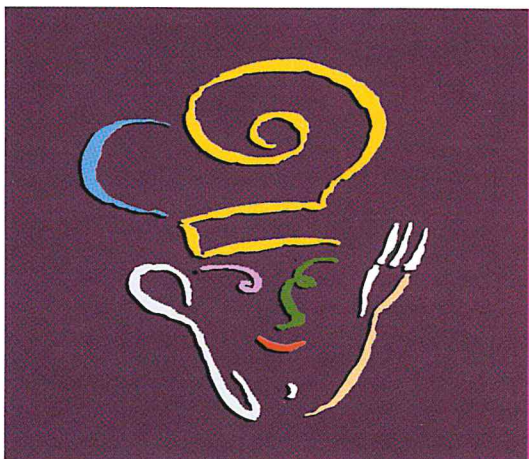



Foto a fianco:
Taglio del nastro inaugurale da parte di Giulio Romano Venier, con a fianco Gabriella Zontone, commissario straordinario della Fiera di Udine, e il presidente dell'Ersa, Bruno Augusto Pinat.

4-8 marzo
Udine
ALIMENTA
Tradizione e innovazione

Queste le due *anime* ispiratrici della 15ª edizione di Alimenta: da una parte la salvaguardia dei prodotti di nicchia da salvare o riscoprire e dall'altra l'attenzione alle nuove produzioni invece legate a nuove abitudini alimentari.
Una visione attuale e propositiva che è stata premiata, non solo dalla presenza dei 30mila visitatori ma anche dalla qualificata e accresciuta presenza di operatori e addetti del settore, pari al 40%, che hanno visitato gli stand delle aziende espositrici.
Ma nel bilancio finale di Alimenta 2001 si dovranno aggiungere i riscontri che nei prossimi mesi registreranno le aziende regionali dell'agro-alimentare che hanno partecipato alla convention d'affari "Alimenta by Fvg", promossa in collaborazione con l'ERSA e che ha interfacciato i produttori friulani con 60 buyers italiani, europei e dal resto del mondo.
L'impegno e la volontà sono quelle di fare di Alimenta l'evento espositivo del Nord-est per i settori dell'agro-alimentare e della ristorazione.
In questa direzione sono stati mossi i primi passi di un progetto di collaborazione e di partership che potrebbe vedere affiancati l'ExpoCts di Milano e l'Ente Fiera di Udine nella promozione dell'agroalimentare, strettamente connesso e legato al turismo che prevede un evento espositivo itinerante in Italia e all'estero con una particolare attenzione ai mercati dell'Est Europa.
Il programma convegnistico si è concluso con un argomento di attualità come il controllo e la certificazione delle produzioni biologiche, tema del convegno promosso dalla Bios Srl, uno dei nove organismi di controllo attivi in Italia.
Degustazioni dedicate a prestigiosi *cru* hanno richiamato l'attenzione e il palato degli esperti, in particolare grande successo ha avuto la degustazione guidata, presentata in forma anonima, del *cru* di Ramandolo. Prima Docg (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) ottenuta dalla terra friulana. Grande è stata la soddisfazione espressa per questo importante risultato da Paolo Comelli, presidente del relativo Consorzio di Tutela di Nimis (60 ettari coltivati) al quale fanno capo 21 produttori 16 dei quali sono anche imbottigliatori per una produzione annua di 150.000 bottiglie.
Ma non sono mancate anche le sorprese, come un inaspettato tartufo nero proveniente da Torreano di Cividale o le guance della ormai famosa e nostrana trota di San Daniele, che hanno accompagnato i visitatori più curiosi anche attraverso il percorso curato da Bepi Pucciarelli e dedicato alle produzioni tradizionali, ai

sapori da salvare del Friuli Venezia-Giulia come: il Formaggio Salato, il Formadi frant, il Filon, la Coppa di Testa, lo Sbarbot, la Pitina, il Prosciutto crudo d'oca, affiancati ai prodotti simbolo dei presidi di Slow Food delle altre regioni italiane e non. Uno fra tanti e interessanti rimane nella memoria: i pomodori pelati "Miracolo di San Gennaro" tipico prodotto campano o il Kernol, ossia l'olio di semi di zucca della Stiria.
Un'occasione in più per scoprire o ritrovare l'immenso patrimonio agroalimentare regionale, che molto può contribuire anche al lancio turistico, economico e culturale delle aree locali vocate.

Appuntamenti

7 aprile
Tolmezzo

PRESENTAZIONE DEL VOLUME POMOLOGIA FRIULANA
Il frutteto salvato dall'estinzione diventa un museo vivente.

*"**Vent'anni.** Tanti ci sono voluti per mettere assieme il contenuto di questo volume. Un'opera lungimirante, iniziata quando nessuno parlava di biodiversità, che costituisce un momento importante nella storia della frutticoltura friulana. Per la prima volta sono state individuate, catalogate, studiate e, in molti casi salvate da scomparsa certa, le principali varietà di fruttiferi (melo, pero, susino, ciliegio,e castagno) che si coltivano nel territorio regionale prima dell'avvento della frutticoltura industriale. Oltre agli studi, riassunti nelle schede, sono stati realizzati tre frutteti collezione, veri e propri musei viventi, aperti a chi vuole documentarsi su questo aspetto dell'agricoltura regionale".* Così Bruno Augusto Pinat, presidente dell'Ersa, apre l'elegante volume *Pomologia Friulana*, e certo questa pubblicazione non vuole essere un punto d'arrivo nel qual caso, ci ricorda il presidente, l'Ersa mancherebbe rispetto al proprio mandato istituzionale: il progresso dell'agricoltura in Friuli-Venezia Giulia. Il passo successivo quindi sarà quello di identificare in questo tipo di coltura, diversificandola da quella di pianura, una delle poche in grado di valorizzare la collina interna e le zone di fondovalle, ambienti più difficili, dove i maggiori costi di produzione potrebbero essere compensati da prezzi diversi, condizione possibile in questo momento in cui il mercato è disponibile richiedendo ed esigendo dai beni alimentari, oltre alla funzione nutrizionale, anche: naturalità, sapore, tradizione e cultura. La reintroduzione di alcune delle varietà descritte nel volume appare una strada decisiva per uno sviluppo rurale, una opportunità di crescita per aree meno avvantaggiate. Con la pubblicazione di questo lungo lavoro, curato da Jamil Youssef, Enrico Strazzolini, Baldovino Toffolutti e Luigino Piazza, l'Ersa, ente regionale per la promozione dell'agricoltura, si conferma un ente teso a raccogliere l'eredità del passato per valorizzare o riscoprire le vocazioni della regione proiettandole in progetti per il futuro, allargando così gli scenari possibili in Friuli-Venezia Giulia.

21-22 aprile
New York

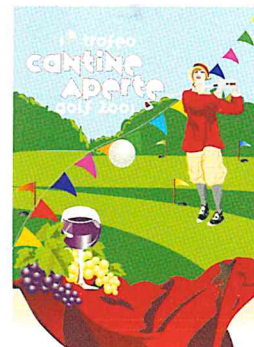
SUPERWITHES

Ad Aprile i grandi vini friulani ritorneranno negli Stati Uniti. Arcigola Slow Food attraverso Slow Food Friuli e Slow Food USA, infatti, sostenute dalla Regione Friuli-Venezia Giulia attraverso l'ARPT, dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele, dalla Camel – Bepi Tosolini, dalla Camera di Commercio di Udine e dalla Oro Caffè, porteranno i vini friulani all'attenzione della Grande Mela, crocevia multietnico per il lancio delle mode e delle nuove tendenze.

La manifestazione, presentata da Giulio Colomba, governatore di Slow Food per il Friuli-Venezia Giulia, in occasione della recente edizione di Alimenta, si aprirà il 21 aprile presso "L'Italian Wine Merchants" di Joe Bastianich (proprietario di cinque locali a Manhattan e produttore di vini bianchi sui colli di Buttrio). La prima giornata prevede la presentazione dell'abbinamento dei vini bianchi con la "macelleria friulana" con carni di maiale tipiche. Ci saranno anche la degustazione con il pesce crudo e i formaggi caprini. Non mancheranno, come nella passata edizione i bianchi invecchiati, con le annate '94 e '95. La manifestazione si chiuderà il 22 presso la "Gran Sala" del Puck Building, migliaia i visitatori nella precedente edizione con i laboratori che quest'anno presentano la novità dell'Aroma Therapy oltre ai classici abbinamenti del *foie gras* con Picolit e Verduzzo e del San Daniele con il Tocai friulano. Un grande e atteso ritorno per Superwhites, dunque a New York come ha già preannunciato dalle sue pagine il New York Times che ancora una volta porterà all'attenzione della stampa dei consumatori e operatori una proposta complessiva dell'offerta enogastronomica del Friuli-Venezia Giulia nel mondo.

Nelle immagini:
Due momenti della manifestazione e il Laboratorio del Gusto con (da sinistra a destra) Fred Plotkin, Ivana Adami (presidente del Consorzio Colli Orinetali), Massimo di Lenardo e Alessandro Vicentini Orgnani.

27 maggio
Friuli-Venezia Giulia
CANTINE APERTE

Golf, satira, cicloturismo e la classica visita alle cantine con la degustazione dei vini: queste le iniziative salienti che il Movimento Turismo del Vino del Friuli-Venezia Giulia ha in programma per la prossima edizione di Cantine Aperte, che si svolgerà domenica 27 maggio. Giunta alla sua nona edizione, la fortunata manifestazione organizzata dal MTV, darà la possibilità di visitare le aziende vitivinicole grandi e piccole, di assaggiare i loro vini, di conoscerne i metodi di lavorazione e di scoprirne i segreti, raccontati direttamente dai vignaioli. Le cantine del Friuli-Venezia Giulia che apriranno i loro battenti saranno circa una novantina, distribuite nelle otto zone Doc della regione: Colli Orientali del Friuli, Friuli Grave, Friuli Aquileia, Friuli Latisana, Friuli Annia, Collio, Isonzo e Carso.
Oltre alla giornata dedicata alle cantine, durante la quale gli appassionati delle due ruote saranno invitati a pedalare lungo le Strade del Vino dei Colli Orientali, per una rilassante e non competitiva gara cicloturistica battezzata "Bike Cantine Aperte", il MTV unirà il mondo del vino a quello del golf. Dal 18 marzo infatti ha preso il via la 1ª edizione del Trofeo Cantine Aperte che si articolerà in 7 prove di selezione, a cui farà seguito, alla vigilia di Cantine Aperte, la finale regionale che si terrà il 26 maggio al Golf Club di Udine. Durante le varie gare saranno degustati i vini regionali delle cantine associate al Movimento, abbinati ai tipici prosciutto crudo di San Daniele e al formaggio Montasio.
Per il pubblico giovane il MTV ha organizzato anche quest'anno il sorriso in Friuli-Venezia Giulia con "Spirito Divino". In occasione infatti di Cantine Aperte prenderà il via la seconda edizione del fortunato concorso dedicato ai giovani vignettisti e fumettisti che ha riscosso un grande successo di critica e di pubblico, grazie anche all'entusiastica adesione di personaggi noti al grande pubblico, come il presidente della giuria, Giorgio Forattini, il grande vignettista Emilio Giannelli, penna satirica del Corriere della Sera e divertito giurato. Le opere vincitrici della passata edizione saranno esposte in una mostra presso l'Enoteca Regionale La Serenissima di Gradisca d'Isonzo. Anche quest'anno i giovani vignettisti e fumettisti tra i 18 e i 35 anni si potranno sbizzarrire attraverso la satira e le loro matite sul mondo e la cultura del vino. I trenta finalisti saranno premiati a Udine in occasione di Friuli Doc ai primi di ottobre.
(Per informazioni Movimento Turismo del Vino del FVG tel. 0432 534040 oppure consultare: http://www.mtvfriulivg.com e-mail: info@mtvfriulivg.com)

24-27 maggio
Gradisca d'Isonzo
SELEZIONE GRANDI VINI NOÉ

L'Enoteca Regionale La Serenissima di Gradisca d'Isonzo curerà la 37ª edizione della selezione dei migliori vini del Friuli-Venezia Giulia. Come ogni anno l'evento sarà organizzato dall'Ersa in collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, con L'Associazione Italiana Sommeliers e i rappresentanti dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) i cui rappresentanti costituiranno anche la giuria.
Nella precedente edizione sono stati selezionati 200 splendidi vini, fra ben 750, che sono stati ammessi per un anno all'Enoteca Regionale La Serenissima per essere degustati e venduti in luogo di molte presentazioni e promozioni e di ritrovo degli ospiti che arrivano in Friuli-Venezia Giulia.
Un appuntamento classico, un momento che richiama l'interesse di tutti gli esperti del settore, di giornalisti e produttori che spesso ha riservato grandi e positive sorprese e che conferma ancora una volta come una delle linee guida dell'Ersa sia quella di promuovere sempre di più la produzione vitivinicola regionale sotto il segno della qualità.
A Grandi Vini Noè possono partecipare aziende vitivinicole, cantine sociali ed aziende vinicole con sede in Friuli-Venezia Giulia, presentando i campioni di vini bianchi e rossi D.O.C. da tavola e/o I.G.T., rosati, vini da dessert, frizzanti e spumanti (per informazioni Ersa 0432/297068-509394-Enoteca Regionale La Serenissima 0481/99528 10,30-14.00/17,30-22,30/ chiuso il lunedì)

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
Via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Consorzio DOC
Aquileia del Friuli
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
CCIAA - Piazza della Borsa, 14
34121 Trieste
Tel. 040/327407

Consorzio DOC
Collio
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Isonzo
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/61833

Consorzio DOC
Friuli-Annia
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
San Daniele del Friuli
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale
Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo
Tel. 0432/905317

Consorzio per la tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la tutela
del Marchio Gubana
c/o Unione Artigiani del
Friuli
Viale Libertà, 50
Cividale del Friuli